Vapo2in1 01-14.book Seite 1 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

NUK®

Vapo 2 in 1

Dampf-Vaporisator / Steam Steriliser

Bedienungsanleitung
Operating Instructions

D GB P I GR RUS PL

Art.-Nr. 10.251.010

Vapo2in1 01-14.book Seite 1 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

(D) Deutsch 3
Bitte Ausklappseite beachten

(GB) English 12
Please see inside cover fold-out page

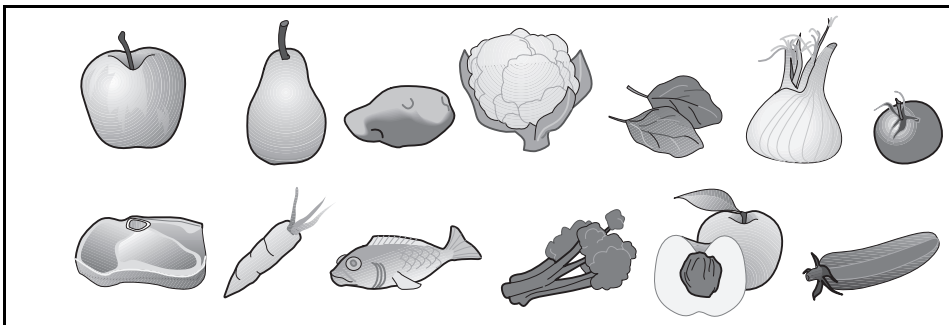
(P) Português 20
Por favor, consulte a folha desdobrável

(I) Italiano 29
Leggere attentamente la pagina pieghevole

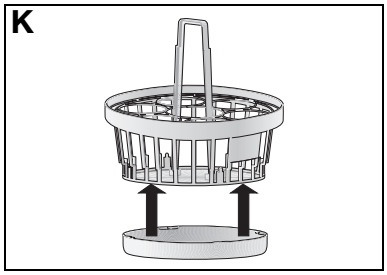
(GR) Ελληνικά 38
Παρακαλούμε προσέξτε την εσωτερικά διπλωμένη σελίδα του εξώφυλλου

(RUS) Русский 47
Пожалуйста, обратите внимание на внутреннюю сторону обложки

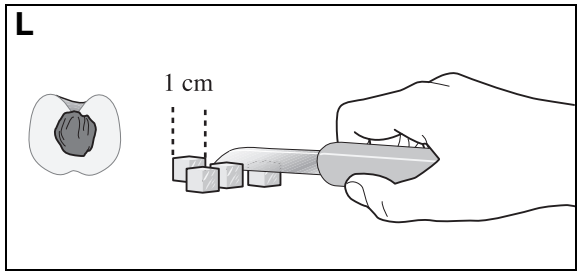
(PL) Polski 57
Proszę zwrócić uwagę na informacje umieszczone na wewnętrznej stronie okładki



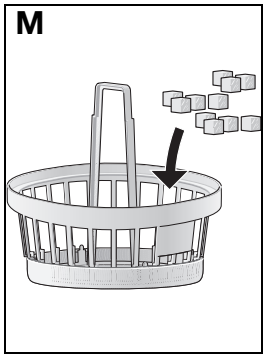
K



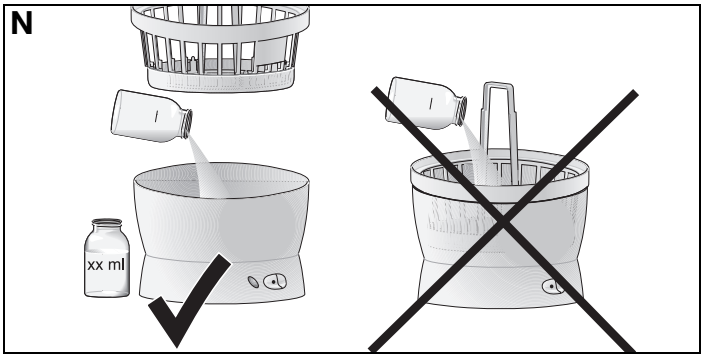
L



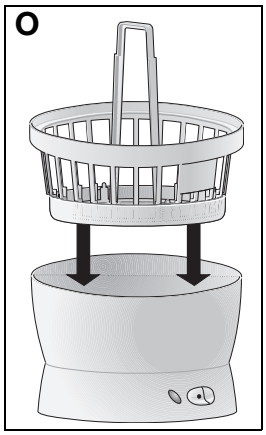
M



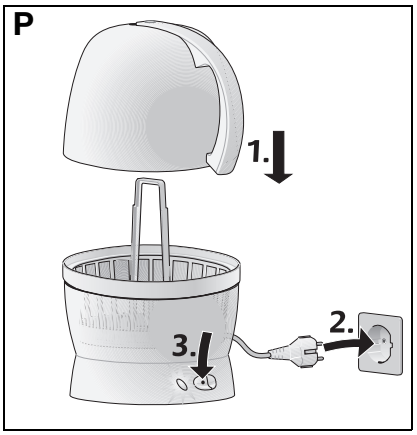
N

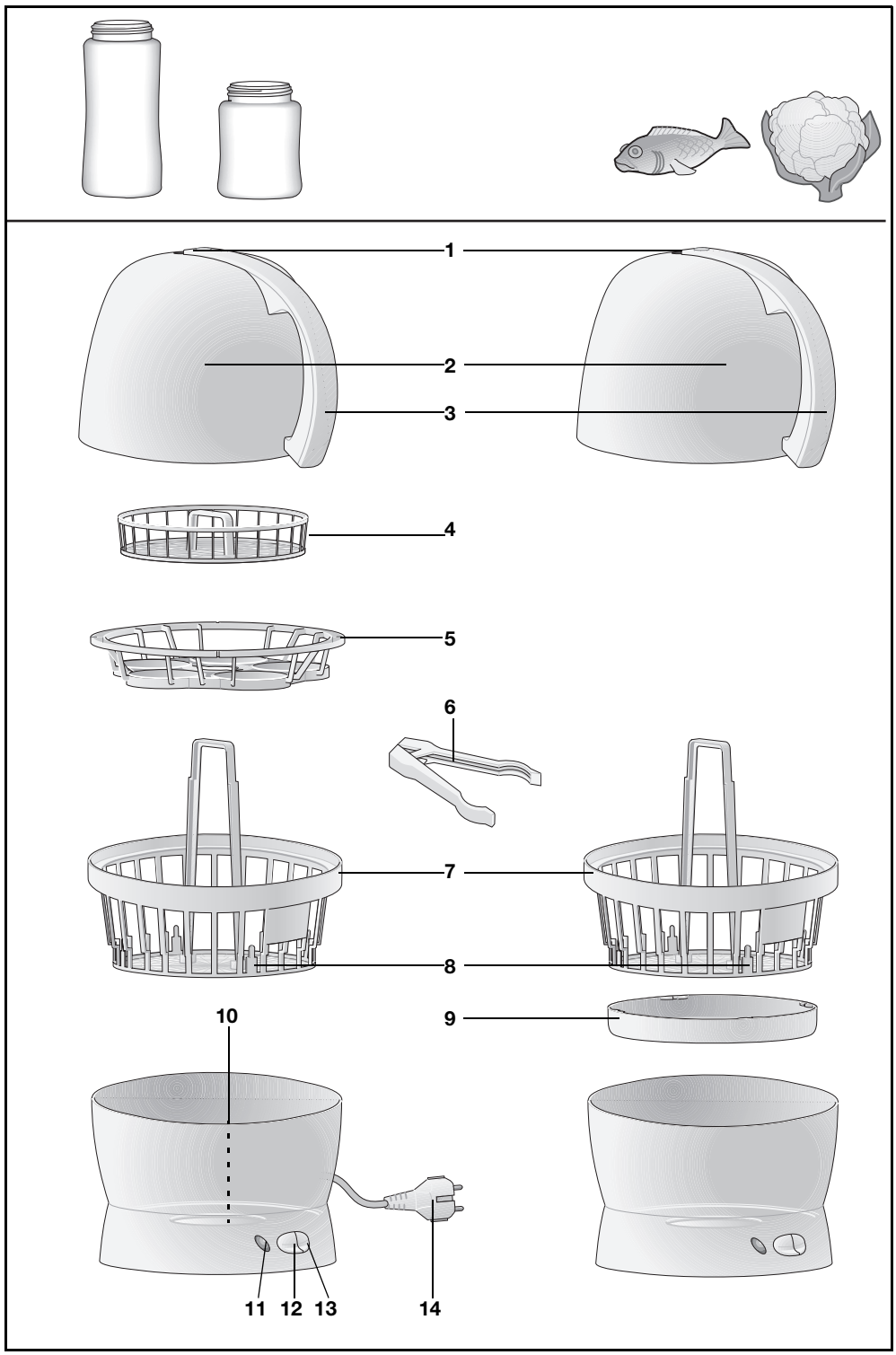


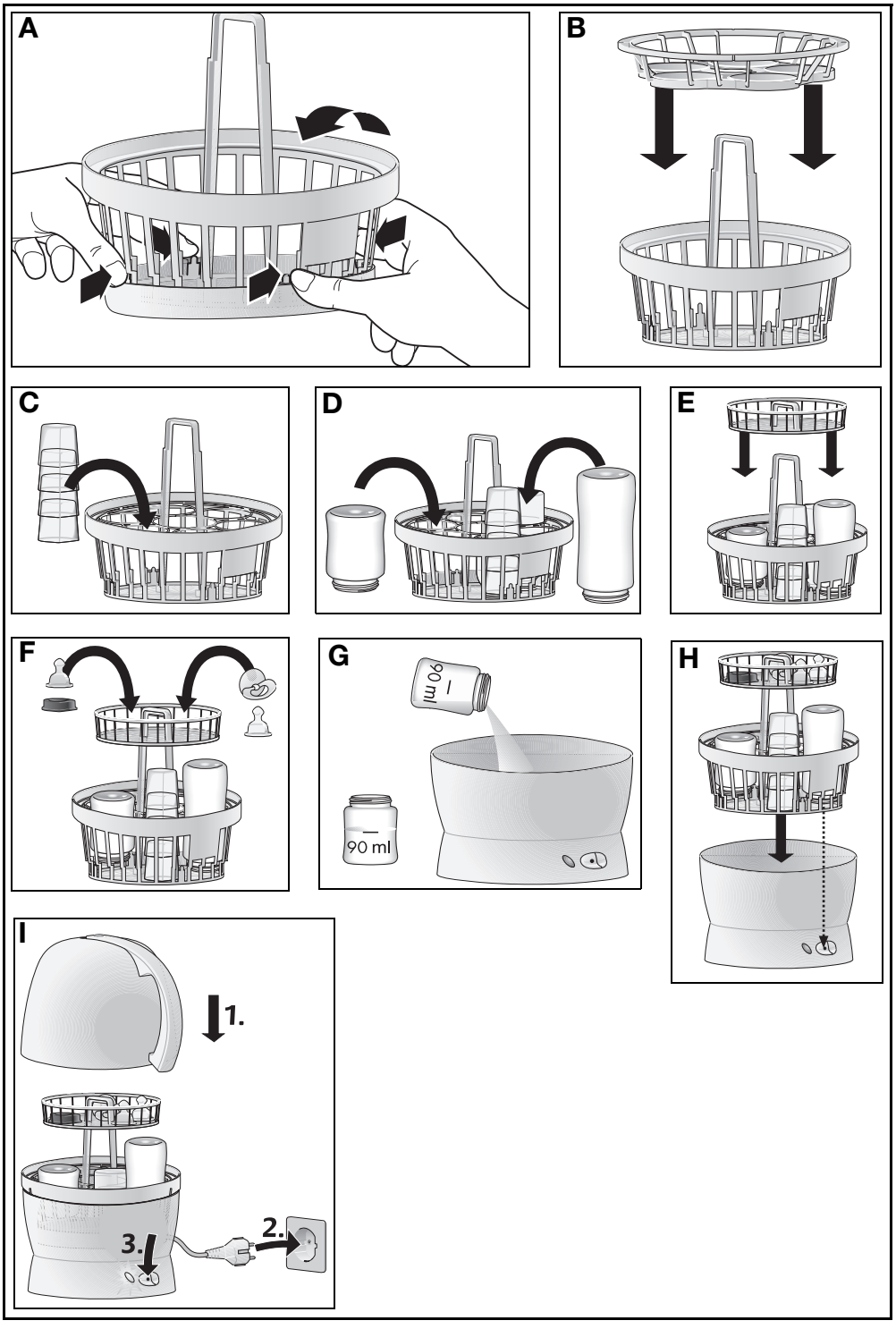
O



P




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14


A
B
C
D
E
F
G
90 ml
90 ml
H
I
1.
2.
3.

Vapo2in1 01-14.book Seite 2 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Vapo2in1 01-14.book Seite 3 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
1.1 Begriffserklärung 4
1.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät 4
1.3 Allgemeine Hinweise. 4
1.4 Schutz vor elektrischem Schlag 4
1.5 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen. 5
1.6 Zur Sicherheit Ihres Kindes. 5
1.7 Sachschäden 5
2. Beschreibung des Gerätes 5
2.1 Verwendungszweck 5
2.2 Lieferumfang. 5
2.3 Technische Daten 6
3. Bestandteile des Vaporisators (siehe Ausklappseite) 6
4. Vor dem ersten Gebrauch 6
5. Desinfektion von Babyflaschen, Saugern und Zubehör 7
5.1 Allgemeines zur Desinfektion 7
5.2 Desinfektion 7
6. Garen von Lebensmitteln 8
6.1 Allgemeines zum Garen 8
6.2 Garzeiten-Tabelle: 8
6.3 Garen 8
6.4 Gleichzeitiges Garen mehrerer Lebensmittel 9
7. Reinigung und Pflege des Gerätes 9
7.1 Reinigung 9
7.2 Entkalken 9
8. Entsorgung 10
8.1 Gerät 10
8.2 Verpackung. 10
9. Garantie. 10
9.1 Service-Center 10
9.2 Lieferant 11
10. Konformitätserklärung 11

Liebe Eltern,

Sie haben sich für unseren Vaporisator entschieden. Und damit für Qualität und Sicherheit. Jetzt desinfizieren Sie Babyflaschen und Flaschenzubehör ganz leicht und zuverlässig. Krankheitserregende Keime, gegen die sich ein Neugeborenes noch nicht ausreichend wehren kann, werden so vollständig abgetötet.

Die desinfizierten Teile sind sofort wieder einsetzbar.

Der Vapo 2in1 Dampf-Vaporisator kann aber noch mehr: er wächst mit Ihrem Baby und wird zum Dampfgargerät für die schonende Zubereitung von Babykost.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch.

Sollten Sie ein weiteres Exemplar dieser Bedienungsanleitung benötigen, können Sie dieses auf www.nuk.com herunterladen.

Wir wünschen Ihrem Baby eine gesunde Entwicklung.

1. Sicherheitshinweise

1.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

1.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder im Freien eingesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Immer die Temperatur des Nahrungsmittels vor dem Füttern überprüfen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „2.1 Verwendungszweck“ auf Seite 5).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- Trennen Sie nach dem Gebrauch das Gerät vom Netz, damit es nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden kann.

1.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung **14** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- In das Innere der Verdampferschale **10** dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  – niemals im Freien einsetzen,
  – niemals in Flüssigkeit tauchen,
  – keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen,
  – niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

1.5 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen

Warnung! Heiße Oberflächen, heißes Wasser und heißer Dampf können zu Verletzungen führen. Beachten Sie daher:

- Füllen Sie das Gerät nie ganz mit Wasser.
- Den Vaporisator während des Betriebes nicht transportieren.
- Die Geräteoberflächen werden während des Betriebes sehr heiß. Daher nur am dafür vorgesehenen Griff oder den Schaltern berühren.
- Die Flaschen sind direkt nach der Desinfektion sehr heiß und sollten nur mit der beiliegenden Flaschenzange entnommen werden.
- Reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.

1.6 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder erkennen nicht die Gefahren, die sich durch den Gebrauch des Gerätes ergeben können. Deshalb sind Kinder von diesen Geräten fernzuhalten.

- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird (Erstickungsgefahr). Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.
- Verwenden Sie die im Vaporisator zubereiteten Lebensmittel sofort weiter, halten Sie diese nicht über einen längeren Zeitraum warm.

1.7 Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Setzen Sie das Gerät nie ohne Wasser in Betrieb.

2. Beschreibung des Gerätes

2.1 Verwendungszweck

Mit dem NUK Vapo 2in1 können Sie Babyflaschen und deren Zubehör desinfizieren sowie schonend Lebensmittel garen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Umgebungen geeignet, wie:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

Der direkte gewerbliche Gebrauch sowie ein Betreiben in sich bewegenden Fahrzeugen, z.B. Eisenbahnwaggons ist ausgeschlossen.

2.2 Lieferumfang

- 1 NUK Vaporisator, bestehend aus:
  – Verdampferschale/Heizplatte
  – Unterem Korb
  – Flaschenhalterung
  – Oberem Korb
  – Deckel
  – Flaschenzange
  – Tropfschale
- 1 Bedienungsanleitung

2.3 Technische Daten

Spannung:	230 V~/50 Hz
Leistungsaufnahme:	380 Watt
Schutzklasse:	I

CE

3. Bestandteile des Vaporisators (siehe Ausklappseite)

1 Dampfauslass
2 Deckel
3 Griff
4 Oberer Korb
5 Flaschenhalterung
6 Flaschenzange
7 Unterer Korb
8 Tropfschalen-Verriegelung
9 Tropfschale
10 Verdampferschale/Heizplatte
11 Kontrolllampe
12 Ein-Schalter (mit Markierung)
13 Aus-Schalter
14 Netzkabel mit Stecker

Ohne Abbildung: Unter dem Gerät befindet sich eine Kabelaufwicklung.

4. Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber, aber **nicht** das Typenschild auf der Unterseite.
4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „7. Reinigung und Pflege des Gerätes" auf Seite 9.
5. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und trocken ist.
6. Geben Sie 90 ml Leitungswasser in die Verdampferschale **10** (Abb. **G**).
7. Setzen Sie den Deckel **2** auf das Gerät.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose, die den technischen Daten entspricht.
9. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-Schalter **12** (mit Markierung) ein. Die Kontrolllampe **11** leuchtet (Abb. **I**).

   Hinweis: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.
10. Der Vaporisator schaltet sich nach der Desinfektion automatisch ab.
11. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
12. Reinigen Sie das Gerät erneut. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „7. Reinigung und Pflege des Gerätes" auf Seite 9.

5. Desinfektion von Babyflaschen, Saugern und Zubehör

5.1 Allgemeines zur Desinfektion

Neugeborene haben anfangs noch nicht genügend Abwehrkräfte, um sich selbst ausreichend gegen Krankheitserreger (pathogene Keime) zu schützen.

Bei der Zubereitung der Säuglingsnahrung sind keimfreie Sauger und Babyflaschen daher eine wichtige Voraussetzung.

Schon kleinste Nahrungsmittelreste an den Saugern und Babyflaschen können leicht zu einer gesundheitsgefährdenden Verkeimung führen.

Der Vaporisator arbeitet mit der Heiß-Desinfektions-Methode. Dabei wird Wasser verdampft. Die so entstehende Hitze desinfiziert die eingelegten Teile schnell und zuverlässig. Die Sauger und Babyflaschen kommen daher nur mit Hitze und Wasserdampf in Berührung.

Gleichzeitig wird durch die geringe Menge Wasser, die der Vaporisator zur Desinfektion verbraucht, nur wenig Strom benötigt.

5.2 Desinfektion

Warnung! Alle zu desinfizierenden Teile müssen gründlich gespült und von Nahrungsresten befreit werden. Schon kleinste Nahrungsmittelreste an den Saugern und Babyflaschen können leicht zu einer gesundheitsgefährdenden Verkeimung führen.

Die Abbildungen **A** bis **I** zur Desinfektion finden Sie auf der Ausklappseite.

1. Drücken Sie drei der vier Verriegelungen **8** am Fuß des unteren Korbes **7** nach innen. Die Tropfschale **9** läßt sich nun nach unten wegklappen (Abb. **A**).
2. Setzen Sie die Flaschenhalterung **5** in den unteren Korb **7** ein (Abb. **B**).
3. Stellen Sie die übereinander gesteckten Verschlusskappen mit der Öffnung nach unten in einen Ring der Flaschenhalterung hinein (Abb. **C**).
4. Stellen Sie die Babyflaschen über Kopf in den unteren Korb in die freien Ringe (Abb. **D**).
5. Stecken Sie den oberen Korb **4** auf den Griff des unteren Korbes (Abb. **E**).
6. Legen Sie Sauger und Babyflaschenzubehör in den oberen Korb. Diese dürfen auch locker geschüttet sein (Abb. **F**).
7. Geben Sie 90 ml Leitungswasser in die Verdampferschale **10** (Abb. **G**).
8. Stellen Sie den befüllten Korb so in das Gerät, dass die Gravur nach vorne zum Schalter zeigt (Abb. **H**).

Hinweis: In allen anderen Stellungen schließt der Deckel nicht vollständig, wodurch Wasser bzw. Wasserdampf austreten und die Desinfektionswirkung beeinträchtigt werden kann.

9. Setzen Sie den Deckel **2** auf das Gerät, stecken Sie den Stecker **14** in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-Schalter **12** (mit Markierung) ein. Die Kontrolllampe **11** leuchtet (Abb. **I**).
10. Der Vaporisator schaltet sich nach der Desinfektion automatisch ab.

Hinweise:

- Eine Desinfektion dauert ca. 15 Minuten.
- Eine Desinfektion ist nur garantiert, wenn der Desinfektionsvorgang nicht unterbrochen und nicht verkürzt wird.
- Inhalt bleibt nach der Desinfektion - bei ungeöffnetem Deckel - bis zu 24 Stunden keimfrei.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich normales Leitungswasser ohne weitere Zusätze.
- Sorgen Sie für eine regelmäßige Entkalkung, gemäß Abschnitt „7.2 Entkalken” auf Seite 9, damit die Funktionsfähigkeit erhalten bleibt.

6. Garen von Lebensmitteln

6.1 Allgemeines zum Garen

Das schonende Verfahren des Dampfgarens erhält einen hohen Anteil der Vitamine in Nahrungsmitteln. Mit geringem Arbeitsaufwand kann so schnell eine frische Portion Babykost zubereitet werden. Die Garzeiten leiten sich direkt von der jeweils eingesetzten Wassermenge ab. Ist das Wasser verdampft, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

In der folgenden Tabelle finden Sie die erforderlichen Wassermengen und zugehörigen Garzeiten für einige Grundnahrungsmittel.

Lebensmittel	Wasser	Ca.-Garzeit
Äpfel	100 ml	20 min
Birnen	100 ml	20 min
Blumenkohl	150 ml	30 min
Brokkoli	100 ml	20 min
Erbsen	100 ml	20 min
Fenchel	100 ml	20 min
Fisch	50 ml	10 min
Geflügelfleisch	150 ml	30 min
grüne Bohnen	100 ml	20 min
Karotten	200 ml	40 min
Kartoffeln	100 ml	20 min
Kohlrabi	150 ml	30 min
Pfirsich	100 ml	20 min
Rind-/ Schweinefleisch	150 ml	30 min
Tomaten	100 ml	20 min
Zucchini	100 ml	20 min

Hinweis: Diese getesteten Wassermengen und Garzeiten können je nach Lebensmittelmenge/Größe des Stücks leicht variieren.

Die erforderlichen Wassermengen für die Zubereitung anderer Lebensmittel lassen sich anhand der Garzeiten-Tabelle leicht ermitteln.

6.2 Garzeiten-Tabelle:

Ca.-Garzeit	Wassermenge
10 min	50 ml
20 min	100 ml
30 min	150 ml
40 min	200 ml
50 min	250 ml

Bitte berücksichtigen Sie, dass pro Garvorgang nicht mehr als insgesamt 500 g Lebensmittel gegart werden sollten.

6.3 Garen

Die Abbildungen **K** bis **P** zum Garen von Lebensmitteln finden Sie auf der Ausklappseite.

1. Stecken Sie die Tropfschale **9** von unten auf den Korb **7**. Achten Sie darauf, dass alle vier Verriegelungen **8** komplett einrasten (Abb. **K**).
   Vorsicht! Zum Garen müssen Sie unbedingt die Tropfschale **9** anbringen, da sonst austretender Gemüse- oder Obstsud auf die Heizplatte tropfen und dort anbrennen würde.
2. Schneiden Sie die gewaschenen und geschälten Lebensmittel in ca. 1 cm große Würfel (Abb. **L**).
3. Geben Sie die Lebensmittelwürfel in den unteren Korb **7** (Abb. **M**).
4. Geben Sie die erforderliche Wassermenge in die Verdampferschale **10**. Die erforderliche Wassermenge entnehmen Sie bitte den Tabellen weiter oben.
   Vorsicht! Das Wasser muss unten in die Verdampferschale mit der Heizplatte und nicht in den Korb mit der Tropfschale gegeben werden, da sonst das Gerät nicht funktioniert (Abb. **N**).
5. Setzen Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Gerät ein (Abb. **O**).
6. Setzen Sie den Deckel **2** auf das Gerät, stecken Sie den Stecker **14** in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit

dem Ein-Schalter **12** (mit Markierung) ein. Die Kontrolllampe **11** leuchtet (Abb. **P**).

Das Gerät schaltet sich nach dem Garen automatisch ab.

Warnung! Da der Vaporisator sowie der Korbeinsatz nach dem Garen noch heiss sein können, bitte Nahrungsmittel vorsichtig entnehmen.

Es ist möglich, den Garvorgang mit dem Aus-Schalter **13** zu stoppen.

Sind die Lebensmittel noch nicht gar, sollten 50 ml Wasser nachgeschüttet und der Garvorgang fortgesetzt werden. Beachten Sie bitte, dass das Gerät sich nach der automatischen Abschaltung erst nach einer Pause von einer Minute wieder anschalten lässt.

6.4 Gleichzeitiges Garen mehrerer Lebensmittel

Sie können auch Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten zur gleichen Zeit garen. Gehen Sie wie im folgenden Beispiel (je 100 g Rindfleisch + Erbsen) vor:

1. Rindfleisch muss 10 Minuten länger als Erbsen garen. Geben Sie daher zuerst das Fleisch mit 50 ml Wasser für 10 Minuten Garzeit (siehe Garzeiten-Tabelle) in das Gerät. Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät ab.
2. Geben Sie nun die Erbsen und 100 ml Wasser für die restlichen 20 Minuten Garzeit in das Gerät. Setzen Sie den Garvorgang fort.

   Nach weiteren 20 Minuten Garen sind beide Lebensmittel gleichzeitig fertig und das Gerät schaltet sich automatisch ab.

7. Reinigung und Pflege des Gerätes

7.1 Reinigung

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Die Verdampferschale **10** niemals in Wasser tauchen.
- Reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

Wischen Sie die Verdampferschale **10** und den Deckel **2** nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch aus.

Zum Reinigen kann die Tropfschale **9** vom unteren Korb **7** entfernt werden:

- Drücken Sie wie in Abbildung **A** drei der vier Verriegelungen **8** am Fuß des Korbeinsatzes nach innen. Die Tropfschale **9** läßt sich nun nach unten wegklappen.
- Um die Tropfschale **9** wieder an den Korb zu montieren, drücken Sie den Korb in die Tropfschale, bis die Verriegelungen **8** einrasten.

Obere und untere Körbe **4** und **7**, Flaschenhalterung **5**, Tropfschale **9** und Flaschenzange **6** sind spülmaschinenfest.

Hinweis: Die natürlichen Farbstoffe aus Lebensmitteln können an den Kunststoffteilen bleibende Verfärbungen hinterlassen. Dennoch läßt sich weiterhin mit diesem Gerät zuverlässig desinfizieren.

7.2 Entkalken

Mit der Zeit wird sich durch den Kochvorgang Kalk in der Verdampferschale des Vaporisators absetzen (je nach Härtebereich des verwendeten Leitungswassers). Diesen sollten Sie in regelmäßigen Abständen entfernen, um die Funktionsfähigkeit des Gerätes sicherzustellen. Verkalkungen können die Leistung beim Garen und beim Desinfizieren erheblich verschlechtern.

Vorsicht! Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz.

1. Zur Beseitigung von Kalkablagerungen empfehlen wir 100 ml hellen Tafelessig und 100 ml kochendes Wasser in den Vaporisator zu füllen und für 30 Minuten einwirken zu lassen.

   Hinweis: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber das Gerät auf Dauer beschädigen.
2. Danach ausleeren und mit klarem Wasser zweimal nachspülen und trocken wischen.

8. Entsorgung

8.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung.

8.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9. Garantie

Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung gewährt der Hersteller 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Wir verpflichten uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Konstruktionsfehler handelt. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Schäden, die sich aus der unsachgemäßen Benutzung des Gerätes ergeben, werden nicht ersetzt. Zuleitung und Stecker sind von der Garantie ausgeschlossen, soweit es sich um Verschleiß handelt. Innerhalb der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum beseitigen wir die als berechtigt anerkannten Mängel ohne Abrechnung der entstandenen Nebenkosten. Die Kostenübernahme ist vorher zu klären. Dazu wenden Sie sich bitte an das zuständige Service-Center (siehe „Contact addresses" auf Seite 67).

Die Einsendung des Gerätes muss in jedem Fall unter Beifügung des Garantiescheines oder des Kaufbeleges erfolgen.

Ohne Nachweis des Kaufdatums erfolgt eine Kostenanrechnung ohne Rückfrage. Die Rücksendung erfolgt dann per Nachnahme.

Garantieschein bitte sofort beim Kauf ausfüllen lassen und sorgfältig aufbewahren. Verloren gegangene Garantiescheine werden nicht ersetzt.

Den Garantieschein finden Sie am Ende dieses Heftes.

9.1 Service-Center

Die Service-Adressen finden Sie in „Contact addresses" auf Seite 67.

Artikel-Nr.: 10.251.010

9.2 Lieferant

Bitte beachten Sie, dass diese Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie ein oben benanntes Service-Center.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germany
www.nuk.com

10. Konformitätserklärung

Das Gerät erfüllt alle anwendbaren europäischen Richtlinien sowie deren nationalen Umsetzungen. Diese sind aus der EU-Konformitätserklärung ersichtlich, die beim Hersteller angefordert werden kann. Die Konformitätserklärung finden Sie unter www.nuk.com.

Vapo2in1 01-14.book Seite 12 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Contents

1. Safety Instructions 13
1.1 Explanation of terms 13
1.2 Special information for this appliance 13
1.3 General information 13
1.4 Protection against electric shock 13
1.5 Preventing burns and scalds 14
1.6 For the safety of your child 14
1.7 Material damage 14
2. Device description 14
2.1 Intended purpose 14
2.2 Scope of supply 14
2.3 Technical Data 14
3. Steam Steriliser Parts (see fold-out page) 15
4. Before initial use. 15
5. Sterilising baby feeding bottles, teats and accessories. 15
5.1 General sterilising information 15
5.2 Sterilisation 16
6. Steaming/Cooking Food 16
6.1 General information about steaming/cooking food 16
6.2 Steaming/Cooking times table: 17
6.3 Cooking 17
6.4 Cooking several types of food at once 17
7. Cleaning/maintenance of your steam steriliser 18
7.1 Cleaning 18
7.2 Descaling 18
8. Disposal 18
8.1 Appliance 18
8.2 Packaging 18
9. Guarantee 19
9.1 Service Centres 19
9.2 Supplier 19
10. Declaration of conformity 19

Dear Parent,

You have chosen a high quality product which is safe, reliable and easy to use. By sterilising your baby's feeding equipment in a NUK steam steriliser you are destroying the pathogenic germs to which new born babies do not have adequate resistance.

Once your baby's feeding equipment has been sterilised it can be used safely.

The NUK 2in1 Steam Steriliser can also be used to steam your baby's food when they begin weaning. This is a great and healthy way to cook your baby's food because steaming helps retain the high levels of vitamins within the food.

Please read these operating instructions thoroughly before using the appliance for the first time.

If you require another copy of these operating instructions, you can download one at www.nuk.com.

We wish your baby a healthy development.

1. Safety Instructions

1.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

1.2 Special information for this appliance

- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord away from children.
- Do not immerse the appliance in water or use it outdoors.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always check food temperature before feeding.
- Always unplug the unit before cleaning it.
- Under no circumstances use scouring agents or corrosive or abrasive cleaning materials, as these could damage the appliance.

1.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see “2.1 Intended purpose“ on page 14).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This exclusion also applies to repairs undertaken by unqualified persons.
- Never leave the appliance unsupervised during operation, so that you can intervene in good time if it malfunctions.
- After use, disconnect from the power supply immediately, to avoid the steam steriliser being turned on accidentally.

1.4 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the appliance repaired in such cases by a qualified specialist.
- If the mains cable **14** for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Under no circumstances allow water or other liquids to get inside evaporation tray **10**. As a consequence:
  – never use the appliance outdoors,
  – never submerge it in liquid,
  – do not place objects such as pans filled with liquid on top of it,
  – never use it in a very damp environment.
  If liquid ever does get into the appliance, disconnect it from the power supply

immediately and have the appliance repaired by a qualified professional.
- Always disconnect the plug before cleaning the appliance.

1.5 Preventing burns and scalds

Warning! Hot surfaces, hot water and hot steam can lead to injuries, so:

- Never fill the steriliser full of water
- Do not move/transport the unit whilst it's in use.
- When the steriliser is in operation the surfaces can become very hot, so only touch the unit on the handle or the switches.
- After sterilisation, carefully remove the feeding bottles with the bottle tongs provided, as the bottles will be very hot.
- Only clean the appliance once it has cooled down.

1.6 For the safety of your child

Warning! Children do not recognize the dangers that may occur when operating electrical appliances; Therefore keep children away from such appliances.

- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child (risk of choking). Packing foils are not toys.
- Food prepared in the steam steriliser should be used immediately, and should not be kept warm for a prolonged period. Neither should the food be reheated.

1.7 Material damage

Warning! Follow the instructions below to prevent material damage.

- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
- Never operate the unit without water.

2. Device description

2.1 Intended purpose

You can use the NUK Vapo 2in1 to sterilise baby feeding bottles and accessories and to cook food gently.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- farm houses
- bed and breakfast type environments.

The appliance may not be used for direct commercial purposes or operated in moving vehicles - railway carriages, for example.

2.2 Scope of supply

- 1 NUK 2in1 Steam Steriliser consisting of:
  - Evaporation tray/hotplate
  - Bottom basket
  - Bottle holder
  - Top basket
  - Lid
  - Bottle tongs
  - Drip tray
- 1 set of operating instructions

2.3 Technical Data

Voltage:	230-240 V~/50 Hz
Power consumption:	380 watt
Protection class:	I

CE

3. Steam Steriliser Parts (see fold-out page)

1 Steam outlet
2 Lid
3 Handle
4 Top basket
5 Bottle holder
6 Bottle tongs
7 Bottom basket
8 Drip tray lock
9 Drip tray
10 Evaporation tray/hotplate
11 Indicator lamp
12 On switch (with marking)
13 Off switch
14 Mains cable and plug

Not shown: underneath the unit is a device for storing the power supply cable.

4. Before initial use

1. Remove the appliance and all accessories from the packaging.
2. Check that the appliance is undamaged.
3. Remove any labels **except for** the rating plate underneath.
4. Clean the appliance before using it for the first time. To do this, follow the instructions in the section entitled "7. Cleaning/ maintenance of your steam steriliser" on page 18.
5. Select a firm, level and dry location for the appliance.
6. Pour 90 ml of tap water into evaporation tray **10** (Fig. **G**).
7. Place lid **2** on the appliance.
8. Put the plug in a suitable power supply socket which corresponds to the technical data.
9. Switch on the appliance at On switch **12** (with marking). Indicator lamp **11** comes on (Fig. **I**).

   Note: there may be a slight smell the first few times you heat the appliance, so ensure adequate ventilation.
10. The steam steriliser switches off automatically once sterilisation is complete.
11. Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
12. Clean the appliance again. To do this, follow the instructions in the section entitled "7. Cleaning/maintenance of your steam steriliser" on page 18.

5. Sterilising baby feeding bottles, teats and accessories

5.1 General sterilising information

Newborn babies initially do not have an adequate resistance to protect them against pathogenic germs which may cause illness.

This means that when you prepare infant feeds it is vital that the bottles, teats, etc. are properly sterilised so they are germ free.

Even tiny feed residues left on teats and bottles can easily lead to microbial growth.

The steam steriliser uses heat to disinfect the components. Water is converted into steam. The heat generated therefore disinfects the components inside the steriliser swiftly and reliably. This way the teats and feeding bottles only come into contact with heat and steam.

As the steam steriliser uses very little water, only minimal power is required.

5.2 Sterilisation

Warning! All parts which are to be sterilised must first be thoroughly washed and rinsed to remove all feed residues. Even tiny feed residues left on teats and bottles can easily lead to microbial growth.

Figures **A** to **I** relating to sterilising can be found on the inside cover of the fold-out page.

1. Press in three of the four locks **8** on the base of the basket **7**. The drip tray **9** can now be put away as this is only used when steaming food (Fig. **A**).
2. Place the bottle holder **5** in the bottom of the basket **7** (Fig. **B**).
3. Place the caps which have been stacked together with the opening facing down in a ring in the bottle holder (Fig. **C**).
4. Insert the baby feeding bottles upside down into the vacant rings in the bottom basket (Fig. **D**).
5. Fit the top basket **4** onto the handle of the bottom basket (Fig. **E**).
6. Place the teats and the baby feeding bottle accessories in the top basket (Fig. **F**).
7. Add 90 ml of tapwater to the evaporation tray **10** (Fig. **G**).
8. Place the filled basket in the unit so that the engraving is pointing towards the switch at the front (Fig. **H**).
   Note: if the basket is not correctly positioned the lid may not fit correctly and water or steam could escape and sterilisation efficacy may be impaired.
9. Place the lid **2** on the unit, insert the plug **14** into the socket and switch on the unit using the On switch **12** (marked). The indicator lamp **11** will light up (Fig. **I**).
10. The steam steriliser switches off automatically once sterilisation is complete.

Note:

- Sterilising takes approx. 15 minutes.
- Sterilisation is guaranteed only if the sterilising process is not interrupted or cut short.
- If the lid remains closed after sterilisation, the contents remain germfree for up to 24 hours.
- Use only normal tapwater without additives of any kind.
- Make sure you carry out regular descaling according to the section "Descaling" on page 18 to ensure that your NUK Steam Steriliser is kept in optimal condition.

6. Steaming/Cooking Food

6.1 General information about steaming/cooking food

The gentle steaming method used to cook food helps to retain a high level of vitamins within the food. Steaming allows you to quickly and easily prepare a fresh and healthy portion of baby food. Cooking times are derived directly from the amount of water used in each case. Once the water has evaporated, the unit switches off automatically.

In the table below, you will find the quantities of water required and the associated cooking times for some basic foods.

Food	Water	Approx. cooking time
Apples	100 ml	20 min.
Broccoli	100 ml	20 min.
Beef/Pork	150 ml	30 min.
Carrots	200 ml	40 min.
Cauliflower	150 ml	30 min.
Courgettes	100 ml	20 min.
Fennel	100 ml	20 min.
Fish	50 ml	10 min.
Green Beans	100 ml	20 min.
Kohlrabi	150 ml	30 min.

Food	Water	Approx. cooking time
Peach	100 ml	20 min.
Pears	100 ml	20 min.
Peas	100 ml	20 min.
Potatoes	100 ml	20 min.
Poultry	150 ml	30 min.
Tomatoes	100 ml	20 min.

Note: these tested quantities of water and cooking times may vary slightly depending on the amount and size of the food.

The quantities of water required for preparing other foods can easily be determined using the cooking times table.

6.2 Steaming/Cooking times table:

Approx. cooking time	Quantity of water
10 min	50 ml
20 min	100 ml
30 min	150 ml
40 min	200 ml
50 min	250 ml

Please note: no more than 500 g of food should be cooked in any one batch.

6.3 Cooking

Figures **K** to **P** for cooking food can be found on the fold-out page.

1. Fit the drip tray **9** onto the bottom of the basket **7** from below. When doing so, make sure that all four locks **8** snap into place (Fig. **K**).
   Caution! When cooking food you must always make sure that you attach the drip tray **9**. Otherwise water escaping from vegetables or fruit will drip onto the hotplate and burn.
2. Cut the washed and peeled food into cubes approx. 1 cm in size (Fig. **L**).
3. Add the cubes of food to the bottom basket **7** (Fig. **M**).
4. Add the necessary amount of water to the evaporation tray **10**. Refer to the tables above for the amount of water required.
   Caution! The water must be added to the bottom of the evaporation tray with the hotplate and not to the basket with the drip tray or the unit will not function (Fig. **N**).
5. Place the basket with the food in the unit (Fig. **O**).
6. Place the lid **2** on the unit, insert the plug **14** into the socket and switch the unit on with the On switch **12** (marked). The indicator lamp **11** lights up (Fig. **P**).

The unit switches off automatically after cooking.

Warning! As the steam steriliser and the basket may still be hot after cooking, please remove food carefully.

The cooking process can be stopped with the Off switch **13**.

If the unit has automatically switched itself off and the food is not yet cooked, add 50 ml of water and continue to cook. Please note that the unit cannot be switched back on for one minute after it has automatically switched itself off.

6.4 Cooking several types of food at once

You can also cook foods with different cooking times at the same time. Proceed as in the following example (100 g each of beef and peas).

1. The beef needs to cook for 10 minutes longer than the peas, so put the meat in first with 50 ml of water for 10 minutes cooking time (see cooking times table). After 10 minutes the unit switches off.
2. Now put the peas and 100 ml of water into the unit for the remaining 20 minutes cooking time. Continue cooking.
   After another 20 minutes cooking, both foods are ready together and the unit switches off automatically.

7. Cleaning/maintenance of your steam steriliser

7.1 Cleaning

Warning! To prevent the risk of an electric shock, injury or damage:
- Always unplug the unit before cleaning it.
- Never immerse evaporation tray **10** in water.
- Clean the unit only once it has cooled down.

Caution! Under no circumstances use scouring agents or corrosive or abrasive cleaning materials, as these could damage the appliance.

Wipe the evaporation tray/hotplate **10** and the lid **2** with a damp cloth after every use.

Drip tray **9** can be removed from bottom basket **7** for cleaning.

- Press in three of the four locks **8** on the base of the basket as shown in Figure **A**. Drip tray **9** can now be folded and put away.
- To fit drip tray **9** back onto the basket, push the basket into the drip tray until locks **8** engage.

The top and bottom baskets **4** and **7**, bottle holder **5**, drip tray **9** and bottle tongs **6** are dishwasher-proof.

Note: Natural dyes from food can leave permanent stains on the plastic parts of your steriliser, but this does not affect the steam steriliser's performance.

7.2 Descaling

After some time (depending on the hardness of your tapwater), the cooking process will cause limescale to form in the evaporator tray of the steam steriliser. You should remove this regularly to ensure the steriliser functions correctly as limescale can greatly reduce its performance during cooking and sterilisation.

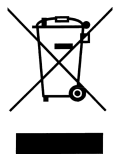
Caution! Do not use commercially-available descalers, pure acetic acid or vinegar essence.

1. To get rid of limescale, we recommend pouring 35 ml of white vinegar and 35 ml of boiling water into the steriliser and leaving it to take effect for 30 minutes.

   Note: longer periods will not improve descaling but may damage the appliance in the long term.
2. After this time, empty the steriliser, rinse out twice with clean water and wipe dry.

8. Disposal

8.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

8.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

9. Guarantee

If the products condition is well maintained and the operating instructions are followed, the manufacturer's guarantee is valid for 2 years from the date of purchase.

In the event of defective materials or workmanship, the manufacturer, at their discretion, can either repair or replace the product free of charge within a reasonable time scale.

If the defect is for any reason, not covered by this guarantee we can repair/replace as necessary but reserve the right to charge for any such repairs. Please identify in an accompanying note the full name and address of the person responsible for paying this charge should this circumstance arise. Should the guarantee or other evidence of purchase be unavailable the product will be repaired/ replaced and a charge will be made for this service and payment will be on delivery.

The product itself and details of the complaint must be received by the manufacturer, or the manufacturer's representative, within 2 years of the date of purchase.

Damage caused to the product by misuse and/or lack of cleaning/maintenance will invalidate the guarantee.

The cord and plug are covered by this guarantee, but this does not extend to normal wear and tear.

In the event of a complaint, the product must be returned to the manufacturer, or the manufacturers representative, accompanied by the guarantee or other proof of purchase date.

Please ensure that this guarantee is completed by the retailer when you purchase this product. It should be kept in a safe place. Lost guarantees cannot be replaced.

This guarantee does not affect your statutory rights.

9.1 Service Centres

Addresses for service can be found in (see "Contact addresses" on page 67).

Article No. 10.251.010

9.2 Supplier

Please note that this address is **not an address for service**. Contact one of the service centres mentioned above.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germany
www.nuk.com

10. Declaration of conformity

The device meets all applicable European directives, as well as the relevant national laws implementing them. These are shown in the EU declaration of conformity which can be requested from the manufacturer. The Declaration of Conformity can be found at www.nuk.com.

Vapo2in1 01-14.book Seite 20 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Índice

1. Indicações de segurança 21
1.1 Explicação de termos 21
1.2 Instruções especiais para este aparelho 21
1.3 Informação geral 21
1.4 Proteção contra choques elétricos 21
1.5 Prevenção contra queimaduras e escaldões 22
1.6 Para a segurança das crianças 22
1.7 Danos materiais 22
2. Descrição do aparelho 22
2.1 Utilização prevista 22
2.2 Material fornecido 22
2.3 Dados técnicos 23
3. Componentes do esterilizador (ver página desdobrável) 23
4. Antes da primeira utilização 23
5. Esterilização de biberões, tetinas e acessórios 23
5.1 Generalidades relativas à esterilização 23
5.2 Esterilização 24
6. Cozer alimentos a vapor 24
6.1 Generalidades relativas à cozedura a vapor 24
6.2 Tabela dos tempos de cozedura 25
6.3 Cozer 25
6.4 Cozer alimentos diferentes em simultâneo 26
7. Limpeza e manutenção do aparelho 26
7.1 Limpeza 26
7.2 Eliminação do calcário 26
8. Eliminação 27
8.1 Aparelho 27
8.2 Embalagem 27
9. Garantia 27
9.1 Centro de assistência técnica 27
9.2 Fornecedor 28
10. Declaração de conformidade 28

Queridos pais,

Selecionou um produto de elevada qualidade, seguro, confiável e fácil de utilizar. O esterilizador a vapor NUK permite eliminar os agentes patogénicos, para os quais os recém-nascidos ainda não possuem a imunidade adequada, dos acessórios de alimentação do bebé.

Uma vez esterilizados, os acessórios de alimentação podem ser reutilizados.

O esterilizador a vapor NUK 2in1 pode ainda ser utilizado para cozinhar a vapor a comida do bebé.

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Se necessitar de outra cópia deste manual de instruções, pode obtê-lo em www.nuk.com.

Desejamos ao seu bebé um desenvolvimento saudável.

1. Indicações de segurança

1.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:

Aviso!
Risco elevado: ignorar este aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco mediano: ignorar este aviso pode provocar danos materiais.

Nota:
Risco reduzido: factos a ter em atenção durante o manuseamento do aparelho.

1.2 Instruções especiais para este aparelho

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e/ou conhecimentos, sob supervisão, se tiverem sido instruídas relativamente à forma segura de utilizar o aparelho e se tiverem compreendido os perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de ligação fora do alcance das crianças.
- O aparelho não pode ser mergulhado em água ou utilizado ao ar livre.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Verifique sempre a temperatura da comida antes de alimentar o bebé.
- Desligue a ficha da tomada de rede antes de cada limpeza.
- Nunca utilize produtos ou materiais de limpeza abrasivos ou corrosivos, porque podem danificar o aparelho.

1.3 Informação geral

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho. O manual é parte integrante do aparelho e deve estar sempre à disposição.
- Utilize o aparelho apenas para o fim descrito (ver "2.1 Utilização prevista" na página 22).
- Certifique-se de que utiliza a tensão de rede adequada (ver placa de características no aparelho), de forma a evitar danos.
- Tenha em conta que os direitos da garantia e responsabilidade serão anulados se utilizar acessórios não recomendados neste manual de instruções, ou se não forem utilizadas peças sobressalentes originais nas reparações. Isto também se aplica no caso de reparações efetuadas por pessoal não qualificado.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância, de modo a poder intervir atempadamente em caso de falha de funcionamento.
- Depois da utilização, desligue o aparelho da rede para que não possa ser ligado acidentalmente.

1.4 Proteção contra choques elétricos

Aviso! As seguintes indicações de segurança destinam-se a protegê-lo contra um choque elétrico.

- Se o aparelho estiver danificado, não pode ser utilizado em nenhuma circunstância. Neste caso, mande reparar o aparelho por um especialista qualificado.
- Se o cabo de alimentação **14** deste aparelho estiver danificado, deve ser reparado pelo fabricante ou por técnicos qualificados, para evitar perigos.
- Não permitir, sob circunstância alguma, a entrada de água ou de outros líquidos no prato de evaporação **10**. Assim:

– nunca o utilize no exterior,
– nunca o mergulhe em líquidos,
– nunca coloque recipientes contendo líquidos, como por ex. panelas, sobre ele,
– nunca o utilize num ambiente muito húmido. Se entrar líquido no aparelho, retire imediatamente a ficha da tomada e mande reparar o aparelho por um técnico qualificado.

- Retire sempre a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

1.5 Prevenção contra queimaduras e escaldões

Aviso! Superfícies quentes, água quente e vapor quente podem provocar ferimentos. Assim:

- Nunca encha todo o aparelho com água.
- Não mova/transporte o esterilizador durante o funcionamento.
- As superfícies do aparelho aquecem consideravelmente durante o funcionamento. Por este motivo, toque apenas no aparelho através da pega ou nos interruptores.
- Logo após a esterilização, os biberões estão muito quentes e só devem ser retirados com a pinça para biberões fornecida juntamente.
- Limpe o aparelho apenas quando este tiver arrefecido.

1.6 Para a segurança das crianças

Aviso! As crianças não têm noção dos perigos que podem surgir com a utilização do aparelho. Assim sendo, mantenha estes aparelhos afastados das crianças.

- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças (perigo de asfixia). As películas da embalagem não são um brinquedo.
- Os alimentos preparados no esterilizador devem ser consumidos imediatamente e não devem ser mantidos quentes por um período de tempo prolongado. Os alimentos também não devem ser reaquecidos.

1.7 Danos materiais

Cuidado! Para evitar danos materiais, respeite as instruções seguintes:

- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana, seca e antiderrapante, para que não possa tombar nem escorregar.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar sem água.

2. Descrição do aparelho

2.1 Utilização prevista

Pode utilizar o NUK Vapo 2in1 para esterilizar biberões e respetivos acessórios, e para cozinhar alimentos de forma suave.

Este aparelho é adequado para o uso privado e em ambientes semelhantes, como:

- utilização em cozinhas de colaboradores de lojas, escritórios e outras áreas comerciais,
- utilização em propriedades rurais,
- clientes em hotéis, motéis e outros espaços residenciais,
- estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

Estão excluídas a utilização comercial direta e a operação em veículos em movimento, p. ex. em carruagens de comboio.

2.2 Material fornecido

- 1 Esterilizador NUK, composto por:
  – Prato de evaporação/placa de aquecimento
  – Cesto inferior
  – Suporte para biberões
  – Cesto superior
  – Tampa
  – Pinça para biberões
  – Tabuleiro
- 1 Manual de instruções

2.3 Dados técnicos

Tensão:	230 V~/50 Hz
Potência:	380 Watt
Classe de proteção:	I

CE

3. Componentes do esterilizador (ver página desdobrável)

1 Saída do vapor
2 Tampa
3 Pega
4 Cesto superior
5 Suporte para biberões
6 Pinça para biberões
7 Cesto inferior
8 Fecho do tabuleiro
9 Tabuleiro
10 Prato de evaporação/placa de aquecimento
11 Luz piloto
12 Interruptor para ligar (com marcação)
13 Interruptor para desligar
14 Cabo de alimentação com ficha

Não representado: existe uma peça para enrolar o cabo debaixo do aparelho.

4. Antes da primeira utilização

1. Retire o aparelho e todos os acessórios da embalagem.
2. Certifique-se de que o aparelho não apresenta danos.
3. Remova os autocolantes existentes, **à exceção** da placa de características na parte inferior.
4. Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Para isso, respeite as indicações contidas no capítulo “7. Limpeza e manutenção do aparelho” na página 26.
5. Selecione um local estável, plano e seco para colocar o aparelho.
6. Introduza 90 ml de água da torneira no prato de evaporação **10** (fig. **G**).
7. Coloque a tampa **2** no aparelho.
8. Insira a ficha numa tomada adequada, em conformidade com os dados técnicos.
9. Ligue o aparelho com o interruptor para ligar **12** (com marcação). A luz piloto **11** acende (fig. **I**).

   Nota: Pode sentir-se um ligeiro odor durante os primeiros processos de aquecimento. Assim, assegure uma ventilação adequada.
10. O esterilizador desliga-se automaticamente uma vez concluído o processo de esterilização.
11. Retire a ficha e deixe o aparelho arrefecer.
12. Limpe novamente o aparelho. Para isso, respeite as indicações contidas no capítulo “7. Limpeza e manutenção do aparelho” na página 26.

5. Esterilização de biberões, tetinas e acessórios

5.1 Generalidades relativas à esterilização

Inicialmente, os recém-nascidos não dispõem de defesas suficientes para se protegerem de agentes patogénicos que podem causar doenças. Assim, ao preparar a alimentação do bebé, é fundamental que os biberões, tetinas, etc., estejam adequadamente esterilizados e livres de micróbios.

Mesmo o mais pequeno resíduo de comida em tetinas e biberões pode facilmente originar crescimento microbiano.

O esterilizador a vapor utiliza o calor para desinfetar. A água transforma-se em vapor e o calor resultante desinfeta de forma rápida e fiável as peças inseridas no aparelho. Portanto, as tetinas e os biberões só entram em contacto com calor e vapor de água.
Devido à reduzida quantidade de água que o esterilizador consome, apenas é necessário um mínimo de energia elétrica.

5.2 Esterilização

Aviso! Todas as peças a esterilizar devem ser previamente lavadas e enxaguadas para remover todos os resíduos de comida. Mesmo o mais pequeno resíduo de comida em tetinas e biberões pode facilmente originar crescimento microbiano.

As figuras **A** a **I**, relativas à esterilização, encontram-se na folha desdobrável.

1. Pressione três dos quatro fechos **8** na base do cesto inferior **7** para dentro. O tabuleiro **9** pode agora ser retirado, uma vez que só é utilizado quando se cozinha a vapor (fig. **A**).
2. Coloque o suporte para biberões **5** no cesto inferior **7** (fig. **B**).
3. Coloque as tampas empilhadas, com a abertura para baixo, num dos anéis do suporte de biberões (fig. **C**).
4. Coloque os biberões virados para baixo nos anéis livres do cesto inferior (fig. **D**).
5. Insira o cesto superior **4** na pega do cesto inferior (fig. **E**).
6. Coloque as chupetas e os acessórios de biberão no cesto superior (fig. **F**).
7. Adicione 90 ml de água da torneira no prato de evaporação **10** (fig. **G**).
8. Insira o cesto cheio no aparelho, de modo a que a gravura aponte para o interruptor na parte frontal do aparelho (fig. **H**).
   Nota: Se o cesto não ficar corretamente posicionado, a tampa pode não adaptar, a água ou o vapor podem sair, e a esterilização pode ficar comprometida.
9. Coloque a tampa **2** no aparelho, insira a ficha **14** na tomada e ligue o aparelho com o interruptor para ligar **12** (com marcação). A luz piloto **11** acende-se (fig. **I**).
10. O esterilizador desliga-se automaticamente uma vez concluído o processo de esterilização.

Nota:

- A operação de esterilização dura cerca de 15 minutos.
- A esterilização só é garantida se o respetivo processo não for interrompido ou encurtado.
- Se a tampa não for aberta após a esterilização, o conteúdo permanece esterilizado por 24 horas.
- Utilize apenas água normal da torneira sem mais aditivos.
- Para um bom funcionamento do aparelho, o calcário tem de ser removido regularmente, de acordo com a secção "Eliminação do calcário", na página 26.

6. Cozer alimentos a vapor

6.1 Generalidades relativas à cozedura a vapor

O processo delicado da cozedura a vapor permite reter um elevado teor de vitaminas nos alimentos. Poderá agora, rapidamente e sem esforço, preparar as refeições do bebé na hora. Os tempos de cozedura resultam diretamente da quantidade de água utilizada. Logo que a água se tenha evaporado, o aparelho desliga-se automaticamente.
Nas tabelas que se seguem, encontra as quantidades de água necessárias e os

respetivos tempos de cozedura para alguns alimentos básicos.

Alimento	Água	Tempo aprox. de cozedura
Maçã	100 ml	20 min
Pêra	100 ml	20 min
Couve-flor	150 ml	30 min
Brócolos	100 ml	20 min
Ervilhas	100 ml	20 min
Funcho	100 ml	20 min
Feijão verde	100 ml	20 min
Peixe	50 ml	10 min
Aves	150 ml	30 min
Cenouras	200 ml	40 min
Batatas	100 ml	20 min
Rábanos	150 ml	30 min
Pêssego	100 ml	20 min
Carne de vaca/de porco	150 ml	30 min
Tomate	100 ml	20 min
Curgetes	100 ml	20 min

Nota: Estas quantidades de água e tempos de cozedura testados podem sofrer ligeiras variações de acordo com a quantidade e tamanho dos alimentos.

As quantidades de água necessárias para a preparação de outros alimentos podem ser facilmente determinadas utilizando a tabela dos tempos de cozedura.

6.2 Tabela dos tempos de cozedura

Tempo aprox. de cozedura	Qtd. de água
10 min	50 ml
20 min	100 ml
30 min	150 ml
40 min	200 ml
50 min	250 ml

Por favor note: não devem ser cozidos mais de 500 g de alimentos por cada processo de cozedura.

6.3 Cozer

As figuras **K** a **P** relativas à cozedura de alimentos encontram-se na folha desdobrável.

1. Ajuste o tabuleiro **9** na parte inferior do cesto **7**. Certifique-se de que os quatro fechos **8** encaixam completamente (fig. **K**).
   Cuidado! Para cozer, é imprescindível colocar o tabuleiro **9**, caso contrário os sucos dos legumes e da fruta transbordam para a placa de aquecimento e são queimados.
2. Corte os alimentos lavados e descascados em cubos de cerca de 1 cm (fig. **L**).
3. Coloque os alimentos em cubos no cesto inferior **7** (fig. **M**).
4. Adicione a quantidade de água necessária no prato de evaporação **10**. Consulte a quantidade de água necessária nas tabelas acima.
   Cuidado! A água deve ser adicionada por baixo, no prato de evaporação com a placa de aquecimento, e não no cesto com o tabuleiro, caso contrário, o aparelho não funciona (fig. **N**).
5. Coloque o cesto com os alimentos no aparelho (fig. **O**).
6. Coloque a tampa **2** no aparelho, insira a ficha **14** na tomada e ligue o aparelho com o interruptor para ligar **12** (com marcação). A luz piloto **11** acende-se (fig. **P**).

O aparelho desliga-se automaticamente uma vez concluído o processo de cozedura.

Aviso! Retire os alimentos cuidadosamente, pois o esterilizador e o cesto estão quentes após a cozedura.

Pode parar a cozedura com o interruptor para desligar **13**.

Se o aparelho se tiver desligado automaticamente e os alimentos ainda não estiverem prontos, adicione 50 ml de água e prossiga com a cozedura. Note que o aparelho só pode voltar a ser ligado um minuto depois do desligamento automático.

6.4 Cozer alimentos diferentes em simultâneo

Também pode cozer ao mesmo tempo alimentos com diferentes tempos de cozedura. Proceda de acordo com o exemplo seguinte (100 g de carne de vaca + 100 g de ervilhas):

1. A carne de vaca precisa de mais 10 minutos de cozedura do que as ervilhas. Comece por cozer a carne a vapor com 50 ml de água durante 10 minutos (consulte a respetiva tabela). Passados 10 minutos, o aparelho desliga-se.
2. Adicione então as ervilhas e 100 ml de água para os restantes 20 minutos de tempo de cozedura. Prossiga com a cozedura.

   Ao fim desses 20 minutos de cozedura, os alimentos estarão prontos ao mesmo tempo e o aparelho desligar-se-á automaticamente.

7. Limpeza e manutenção do aparelho

7.1 Limpeza

Aviso! Para evitar o perigo de choque elétrico, ferimentos ou danos:

- Desligue a ficha da tomada de rede antes de cada limpeza.
- Nunca mergulhe o prato de evaporação **10** em água.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Cuidado! Nunca utilize produtos ou materiais de limpeza abrasivos ou corrosivos, porque podem danificar o aparelho.

Depois de cada utilização, limpe o prato de evaporação **10** e a tampa **2** com um pano húmido.

O tabuleiro **9** pode ser removido do cesto inferior **7**, para limpeza:

- Pressione, tal como mostra a figura **A**, três dos quatro fechos **8** existentes na base do cesto. O tabuleiro **9** pode assim ser separado do aparelho.
- Para voltar a montar o tabuleiro **9** no cesto, pressione o cesto contra o tabuleiro até os fechos **8** encaixarem.

Os cestos superior e inferior **4** e **7**, o suporte para biberões **5**, o tabuleiro **9** e a pinça para biberões **6** podem ser lavados na máquina.

Nota: Os pigmentos naturais dos alimentos podem manchar as partes em plástico do esterilizador, sem que isso afete o seu desempenho.

7.2 Eliminação do calcário

Após algum tempo (consoante a dureza da água da torneira), deposita-se calcário no prato de evaporação, devido ao processo de fervura da água. É preciso eliminar este calcário a intervalos regulares para garantir a fiabilidade de funcionamento do aparelho. O calcário pode prejudicar seriamente o desempenho do aparelho durante a cozedura e a esterilização.

Cuidado! Não utilize um produto de descalcificação normal, nem ácido acético glacial ou essência de vinagre.

1. Para eliminar a formação de calcário, recomendamos que encha o esterilizador com 35 ml de vinagre de mesa claro e 35 ml de água a ferver e deixe atuar durante 30 minutos.

   Nota: Um tempo de atuação maior não resulta numa melhor descalcificação, podendo, pelo contrário, danificar o aparelho a longo prazo.
2. De seguida, esvazie o aparelho, enxague-o duas vezes com água limpa e seque-o com um pano.

8. Eliminação

8.1 Aparelho

O símbolo do contentor do lixo com rodas, barrado por uma cruz, significa que, na União Europeia, o produto deve ser deixado numa recolha de lixo seletiva. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, devendo ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Respeite impreterivelmente os regulamentos sobre eliminação vigentes no seu país.

8.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país.

9. Garantia

Se as condições do produto forem mantidas e se forem seguidas as instruções do manual, a garantia do fabricante é válida por 2 anos a partir da data de aquisição.

No caso de defeitos de fabrico ou do material, o fabricante, a seu critério, pode reparar ou substituir o produto gratuitamente, dentro de um período de tempo razoável.

Se por algum motivo o defeito não estiver coberto por esta garantia, podemos reparar/ substituir o aparelho conforme necessário, mas reservamos o direito de cobrar pelas reparações efetuadas. Por favor, indique numa nota adicional o nome completo e a morada da pessoa responsável pelo pagamento, para o caso desta situação se verificar.

Caso a garantia ou outra prova de compra não estejam disponíveis, o produto será reparado/substituído mediante pagamento, que deverá ser efetuado no ato de entrega.

O produto e os detalhes da reclamação devem ser enviados ao fabricante, ou ao seu representante, até 2 anos após a data da compra.

Os danos causados ao produto por utilização incorrecta e/ou limpeza/manutenção deficiente invalidam a garantia.

A garantia cobre o cabo de alimentação e a ficha, mas não se estende ao seu normal desgaste.

Em caso de reclamação, o produto deve ser devolvido ao fabricante ou ao representante, acompanhado pela garantia ou por outra prova de compra.

Certifique-se de que a garantia é preenchida pelo vendedor ao comprar este produto. A garantia deve ser mantida num local seguro.

Garantias perdidas não podem ser substituídas.

Esta garantia não afeta os seus direitos legais.

9.1 Centro de assistência técnica

Os endereços da assistência técnica encontram-se em "Endereços de contacto", na página 63.

Ref.ª: 10.251.010

9.2 Fornecedor

Tenha em atenção que este endereço **não é um endereço de assistência técnica.** Contacte um dos centros de assistência técnica acima mencionados.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Alemanha
www.nuk.com

10. Declaração de conformidade

O aparelho está em conformidade com todas as diretivas europeias aplicáveis e as respetivas aplicações nacionais. Estas podem ser consultadas na declaração de conformidade UE, que pode ser solicitada ao fabricante. Encontra a declaração de conformidade em www.nuk.com.

Vapo2in1 01-14.book Seite 29 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Indice

1. Indicazioni di sicurezza 30
1.1 Spiegazione dei termini 30
1.2 Avvertenze particolari sull'apparecchio 30
1.3 Indicazioni generali 30
1.4 Protezione dalle folgorazioni 30
1.5 Protezione da bruciature e ustioni 31
1.6 Per la sicurezza dei bambini 31
1.7 Danni materiali 31
2. Descrizione dell'apparecchio 31
2.1 Impiego previsto 31
2.2 Contenuto della confezione 31
2.3 Dati tecnici 32
3. Componenti del vaporizzatore (vedere pieghevole) 32
4. Prima del primo utilizzo 32
5. Disinfezione dei biberon, delle tettarelle e degli accessori 33
5.1 Disinfezione generale 33
5.2 Disinfezione 33
6. Cottura degli alimenti 34
6.1 Cottura generale 34
6.2 Tabella dei tempi di cottura 34
6.3 Cottura 34
6.4 Cottura simultanea di più alimenti 35
7. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio 35
7.1 Pulizia 35
7.2 Decalcificare 35
8. Smaltimento 36
8.1 Apparecchio 36
8.2 Imballaggio 36
9. Garanzia 36
9.1 Centro assistenza 36
9.2 Fornitore 37
10. Dichiarazione di conformità 37

Cari genitori,

Scegliendo il nostro sterilizzatore vaporizzatore avete optato per la qualità e la sicurezza. Con lo sterilizzatore vaporizzatore potrete igienizzare biberon ed i rispettivi accessori in modo semplicissimo ed affidabile eliminando completamente i germi patogeni contro i quali il vostro bebé non è ancora in grado di difendersi a sufficienza.

Una volta sterilizzati, i componenti possono essere utilizzati immediatamente.

Il nostro vaporizzatore Vapo 2in1 può fare ancora di più. Cresce con il vostro bambino e diventa un apparecchio a vapore per la cottura delicata degli alimenti per l'infanzia.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchio leggete attentamente le presenti istruzioni.

Qualora aveste bisogno di un'ulteriore copia delle presenti istruzioni per l'uso, potete scaricarla all'indirizzo www.nuk.com.

Auguriamo al vostro bebè di crescere sano!

1. Indicazioni di sicurezza

1.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:

Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Nota:
Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

1.2 Avvertenze particolari sull'apparecchio

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da persone che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza e/o scarsa conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento al di fuori della portata dei bambini.
- Non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo all'aperto.
- L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa radio.
- In ogni caso controllate la temperatura della pappa cotta, assaggiandola, prima del pasto del bimbo. Attenzione! Pericolo di scottature.
- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi o abrasivi. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato.

1.3 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (ved. "2.1 Impiego previsto" a pagina 31).
- Verificare che la tensione di rete necessaria (vedere la targhetta dell'apparecchio) corrisponda alla tensione di rete disponibile, poiché in caso di tensione errata l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio durante l'esercizio, per poter intervenire tempestivamente in caso di anomalie di funzionamento.
- Dopo l'uso, staccare l'apparecchio dalla rete affinché non possa essere acceso involontariamente.

1.4 Protezione dalle folgorazioni

Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato.
- Se il cavo di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
- All'interno della vaschetta del vaporizzatore **10** non devono

assolutamente penetrare acqua o altri liquidi. Pertanto:
– non utilizzate mai l'apparecchio all'aperto,
– non immergetelo mai in un liquido,
– non collocare sull'apparecchio recipienti contenenti liquidi, ad es. pentole,
– non utilizzate mai l'apparecchio in ambienti molto umidi. Se dovesse accidentalmente penetrare liquido nell'apparecchio, staccate immediatamente la spina e fate riparare da personale qualificato.

- Prima di pulire l'apparecchio si deve sempre staccare la spina.

1.5 Protezione da bruciature e ustioni

Avvertenza! Superfici, acqua o vapore bollenti possono provocare lesioni. Osservate pertanto le seguenti indicazioni:

- Non riempire mai completamente l'apparecchio con acqua.
- Non trasportare il vaporizzatore mentre è in funzione.
- Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio si riscaldano molto, pertanto toccare solamente la maniglia o l'interruttore previsti.
- Immediatamente dopo la disinfezione, i biberon sono molto caldi e devono essere presi solo con la pinza per biberon in dotazione.
- La pulizia deve avvenire solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

1.6 Per la sicurezza dei bambini

Avvertenza! I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli connessi all'utilizzo dell'apparecchio. Pertanto tenere lontano i bambini da questo tipo di apparecchi.

- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini (pericolo di soffocamento). Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.
- Utilizzate immediatamente gli alimenti che sono stati cotti nel vaporizzatore e non riscaldarli.

1.7 Danni materiali

Attenzione! Per evitare danni alle cose, attenersi alle seguenti disposizioni.

- Collocare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana, asciutta e antiscivolo in modo da non farlo cadere o scivolare.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza acqua.

2. Descrizione dell'apparecchio

2.1 Impiego previsto

NUK Vapo 2in1 consente di disinfettare i biberon e i relativi accessori nonché di cuocere gli alimenti in modo delicato.

L'apparecchio è idoneo all'uso domestico e ambienti simili come ad esempio:

- l'utilizzo in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro,
- l'utilizzo in agriturismo, fattorie,
- clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggi,
- Bed & Breakfast.

È da escludersi l'impiego professionale nonché all'interno di mezzi in movimento, p.es. vagoni ferroviari.

2.2 Contenuto della confezione

- 1 Sterilizzatore vaporizzatore NUK, costituita da:
  – Bacinella del vaporizzatore/ piastra termica
  – Cesto inferiore
  – Supporto per biberon
  – Cesto superiore
  – Coperchio
  – Pinza per biberon
  – Scolatoio
- 1 Manuale di istruzioni per l'uso

2.3 Dati tecnici

Tensione di alimentazione: 230 V~/50 Hz
Potenza: 380 Watt
Classe di protezione: I

CE

3. Componenti del vaporizzatore (vedere pieghevole)

1 Scarico del vapore
2 Coperchio
3 Maniglia
4 Cesto superiore
5 Supporto per biberon
6 Pinza per biberon
7 Cesto inferiore
8 Bloccaggio per scolatoio
9 Scolatoio
10 Bacinella del vaporizzatore/ piastra termica
11 Spia di controllo
12 Interruttore di accensione (con indicazione)
13 Interruttore di spegnimento
14 Cavo della rete con spina

Privo di illustrazione: l'avvolgimento del cavo è situato sotto l'apparecchio.

4. Prima del primo utilizzo

1. Estraete dall'imballo l'apparecchio e tutti gli accessori.
2. Controllate che l'apparecchio non presenti danni.
3. Rimuovete eventuali adesivi, ma **non** la targhetta di omologazione sul fondo.
4. Pulite l'apparecchio prima del primo utilizzo. Attenersi alle avvertenze contenute nel capitolo (ved. “7. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio“ a pagina 35).
5. Scegliete una collocazione in un luogo solido, piano e asciutto.
6. Versate 90 ml di acqua potabile nella vaschetta del vaporizzatore **10** (fig. **G**).
7. Collocate il coperchio **2** sull'apparecchio.
8. Inserite la spina in una presa idonea, conforme ai dati tecnici.
9. Accendete l’apparecchio con il pulsante acceso **12** (con contrassegno). L’indicazione luminosa **11** si accende (fig. **I**).

   Nota: inizialmente, durante il riscaldamento l'apparecchio può sviluppare un lieve odore. Provvedete pertanto a una sufficiente aerazione.
10. Lo sterilizzatore a vapore si spegne automaticamente al termine della disinfezione.
11. Staccate immediatamente la spina e lasciate raffreddare l'apparecchio.
12. Pulite nuovamente l'apparecchio. Attenersi alle avvertenze contenute nel capitolo (ved. “7. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio“ a pagina 35).

5. Disinfezione dei biberon, delle tettarelle e degli accessori

5.1 Disinfezione generale

I neonati all'inizio non hanno ancora le difese necessarie per difendersi dagli agenti patogeni (germi patogeni).

Tettarelle e biberon sterilizzati, costituiscono pertanto un presupposto fondamentale per la preparazione degli alimenti dei lattanti.

Anche i più piccoli residui di cibo rimasto sulle tettarelle e nei biberon può portare facilmente a formazioni batteriche pericolose per la salute.

Il vaporizzatore funziona con il metodo di disinfezione a caldo: l'acqua viene riscaldata ed evapora. Il calore così generato sanifica rapidamente e con sicurezza i componenti inseriti. Le tettarelle ed i biberon, quindi, vengono solo a contatto con calore e vapore acqueo.

Considerata la ridotta quantità di acqua utilizzata dallo sterilizzatore vaporizzatore per la sanificazione, il consumo di corrente è minimo.

5.2 Disinfezione

Avvertenza! tutte le parti da disinfettare devono essere prima lavate accuratamente e liberate dal cibo residuo. Anche i più piccoli residui di cibo rimasto sulle tettarelle e nei biberon può portare facilmente a formazioni batteriche pericolose per la salute.

Sulla pagina ripiegata, troverete le figure da **A** fino a **I** relative alla disinfezione.

1. Spingete verso l'interno tre dei quattro bloccaggi **8** sulla base del cesto inferiore **7**. In questo modo potrete sganciare lo scolatoio **9** verso il basso (Fig. **A**).
2. Inserite il supporto per biberon **5** nel cesto inferiore **7** (Fig. **B**).
3. Impilate i cappucci di protezione ed inseriteli in un anello del supporto biberon tenendo l'apertura rivolta verso il basso (Fig. **C**).
4. Ponete i biberon capovolti negli anelli liberi del cesto inferiore (Fig. **D**).
5. Applicate il cesto superiore **4** sull'impugnatura del cesto inferiore (Fig. **E**).
6. Ponete le tettarelle e gli accessori nel cesto superiore; non è necessario osservare un ordine preciso (Fig. **F**).
7. Versate 90 ml di acqua del rubinetto nella bacinella del vaporizzatore **10** (Fig. **G**).
8. Inserite il cesto così riempito nell'apparecchio in modo che l'incisione sia rivolta in avanti verso l'interruttore (Fig. **H**).
   Nota: in tutte le altre posizioni, il coperchio non si chiude completamente, pertanto acqua o vapore possono fuoriuscire e l'effetto di disinfezione può essere influenzata.
9. Chiudete l'apparecchio con il coperchio **2**, inserite la spina **14** nella presa di corrente ed accendete il vaporizzatore con l'interruttore di accensione **12** (con indicazione). La spia di controllo **11** si accende (Fig. **I**).
10. Il vaporizzatore si spegne automaticamente dopo la disinfezione.

Notas:

- La disinfezione dura circa 15 minuti.
- La disinfezione è garantita solamente se il suo processo non viene interrotto, né abbreviato.
- Se non si apre il coperchio dopo la disinfezione il contenuto rimane sterile per 24 ore.
- Utilizzare per favore esclusivamente normale acqua di rubinetto senza ulteriori additivi.
- Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchio occorre decalcificarlo ad intervalli regolari come indicato al paragrafo "Decalcificare" a pagina 35.

6. Cottura degli alimenti

6.1 Cottura generale

Il metodo della cottura a vapore delicata, permette di mantenere alto il contenuto vitaminico del cibo. Con il minimo dispendio di lavoro si può cuocere velocemente una porzione di pappa fresca. I tempi di cottura dipendono ogni volta dalla quantità d'acqua introdotta. Quando l'acqua si vaporizza, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Nella tabella seguente trovate le quantità d'acqua necessarie e i relativi tempi di cottura per alcuni alimenti base.

Alimenti	Acqua	Tempi di cottura approssimativi
Mele	100 ml	20 min
Pere	100 ml	20 min
Cavolfiore	150 ml	30 min
Broccoli	100 ml	20 min
Piselli	100 ml	20 min
Finocchio	100 ml	20 min
Fagioli verdi	100 ml	20 min
Pesce	50 ml	10 min
Carne di pollo	150 ml	30 min
Carote	200 ml	40 min
Patate	100 ml	20 min
Rapa	150 ml	30 min
Pesca	100 ml	20 min
Carne di manzo/ maiale	150 ml	30 min
Pomodori	100 ml	20 min
Zucchini	100 ml	20 min

Nota: si possono variare leggermente le quantità d'acqua testate e i tempi di cottura a seconda della quantità e le dimensioni dell'alimento.

Le quantità d'acqua necessarie per la cottura degli altri alimenti si possono rilevare in base alla tabella dei tempi di cottura.

6.2 Tabella dei tempi di cottura

Tempi di cottura approssimativi	Quantità d'acqua
10 min	50 ml
20 min	100 ml
30 min	150 ml
40 min	200 ml
50 min	250 ml

E' impossibile cuocere una quantità di cibo superiore complessivamente a 500gr per volta.

6.3 Cottura

Le figure da **K** a **P** riguardanti la cottura delle pietanze sono riportate alla pagina pieghevole.

1. Applicate lo scolatoio **9** sul cesto **7** procedendo dal basso. Assicuratevi che i quattro bloccaggi **8** siano scattati chiudendosi completamente (Fig. **K**).
   Attenzione! è assolutamente necessario montare lo scolatoio **9** per la cottura, altrimenti il sugo prodotto da verdure e frutta potrebbe gocciolare sulla piastra termica e bruciarsi.
2. Lavate accuratamente le vivande, sbucciatele e tagliatele a dadini di ca. 1 cm (Fig. **L**).
3. Ponete i dadini tagliati nel cesto inferiore **7** (Fig. **M**).
4. Riempite la bacinella del vaporizzatore **10** con la quantità d'acqua necessaria (per la quantità corretta, consultate le tabelle riportate alle pagine precedenti).
   Attenzione! l'acqua deve essere versata sotto, ovvero nella bacinella dotata di piastra termica, non nel cesto con lo scolatoio, altrimenti l'apparecchio non funziona (Fig. **N**).
5. Inserite il cesto con le vivande nell'apparecchio (Fig. **O**).
6. Chiudete l'apparecchio con il coperchio **2**, inserite la spina **14** nella presa di corrente ed accendete l'apparecchio con

l'interruttore di accensione **12** (con indicazione). La spia di controllo **11** si accende (Fig. **P**).

Al termine della cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Avvertenza! poiché al termine della cottura sia il vaporizzatore che il cesto possono essere ancora molto caldi, fate attenzione quando estraete le vivande.

Con l'interruttore di spegnimento **13** è possibile arrestare la cottura.

Qualora gli alimenti non siano ancora pronti, versare ancora 50 ml d'acqua e continuare la cottura. Si prega di osservare che dopo lo spegnimento automatico, l'apparecchio può essere rimesso in funzione solo dopo una pausa di un minuto.

6.4 Cottura simultanea di più alimenti

Si possono cuocere contemporaneamente anche alimenti con diversi tempi di cottura. Procedete come l'esempio seguente (carne di manzo da 100 g + piselli):

1. La carne di manzo necessita per la cottura di 10 minuti in più rispetto ai piselli.Pertanto mettete nell'apparecchio innanzi tutto la carne con 50 ml d'acqua per 10 minuti (vedete la tabella dei tempi di cottura). Dopo 10 minuti, l'apparecchio si spegne.
2. Mettete adesso i piselli nell'apparecchio e 100 ml d'acqua per i restanti 20 minuti. Continuate il processo di cottura.

   Dopo altri 20 minuti, sono pronti entrambi gli alimenti contemporaneamente e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

7. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

7.1 Pulizia

Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni, di lesioni o di danni:

– estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
– Non immergete mai in acqua la bacinella di evaporazione **10**.
– Far raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi o abrasivi. L'apparecchio potrebbe risultarne danneggiato.

Pulire la bacinella di evaporazione **10** e il coperchio **2** ogni volta dopo l'uso con un panno umido.

Per eseguire la pulizia, si può rimuovere lo scolatoio **9** dal cesto inferiore **7**:

- Premete verso l'interno come illustrato nella figura I, tre dei quattro bloccaggi **8**, alla base dell'attacco del cesto. Adesso si può abbassare e rimuovere lo scolatoio **9**.
- Per rimontare lo scolatoio **9** sul cesto, premere il cesto sullo scolatoio finché i bloccaggi **8** scattano in posizione.

I cesti superiore ed inferiore **4** e **7**, il supporto per biberon **5**, lo scolatoio **9** e la pinza per biberon **6** sono lavabili in lavastoviglie.

Nota: i coloranti naturali contenuti nei generi alimentari possono lasciare macchie sui componenti in plastica che non possono essere tolte. Tuttavia, ciò non significa che il vostro vaporizzatore non sia in grado di sterilizzare correttamente.

7.2 Decalcificare

Dopo un pò di tempo, il calcare si deposita attraverso il procedimento di cottura nella bacinella di evaporazione del vaporizzatore (in base alla durezza dell'acqua potabile utilizzata). Si deve rimuovere il calcare regolarmente per garantire la funzionalità dell'apparecchio. I depositi di calcare possono compromettere gravemente le prestazioni di cottura e di disinfezione.

Attenzione! Non utilizzate i prodotti anticalcare comunemente reperibili in commercio, in particolare quelli contenenti acido acetico o essenza di aceto.

1. Per la rimozione delle incrostazioni di calcare consigliamo di riempire il vaporizzatore con 100 ml di aceto da tavola chiaro e 100 ml di acqua bollente e di lasciare agire per 30 minuti.

   Nota: Un tempo di azione maggiore non migliora l'effetto anticalcare e a lungo andare potrebbe danneggiare l'apparecchio.
2. In seguito svuotate il vaporizzatore e sciacquate due volte con acqua pulita, quindi asciugate strofinando.

8. Smaltimento

8.1 Apparecchio

Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote con croce significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e soprattutto l'inquinamento ambientale. Rispettare scrupolosamente le disposizioni in materia di smaltimento in vigore nel proprio paese.

8.2 Imballaggio

Per smaltire l'imballaggio osservare le normative in materia ambientale specifiche del paese.

9. Garanzia

Il costruttore fornisce 2 anni di garanzia dalla data di acquisto a condizione che ci sia un utilizzo accurato e un rispetto delle istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

Ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente l'apparecchio nel caso in cui si tratti di difetto di progettazione o di materiale.Si escludono pretese di diverso tipo.

Non sono risarciti i danni, che derivano da un uso improprio dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione e spina sono coperti da garanzia, esclusi i danni derivanti dall'uso anche normale. Entro i primi 2 anni dalla data di acquisto, eliminiamo i difetti riconosciuti, senza addebito delle spese. L'accettazione delle spese deve essere stabilita in anticipo.

L'apparecchio deve venire assolutamente inviato allegando il certificato di garanzia o la ricevuta di acquisto.

In mancanza di una prova di acquisto, verranno addebitate le spese senza preavviso.

La spedizione avverrà per contrassegno.

Si prega di compilare la garanzia al momento dell'acquisto e di conservarla accuratamente. Nel caso in cui la garanzia vada perduta, non è prevista la sostituzione della stessa.

Il certificato di garanzia è riportato alla fine del presente manuale.

9.1 Centro assistenza

Gli indirizzi per l'assistenza si trovano "Contact addresses" a pagina 67.

N. articolo: 10.251.010

9.2 Fornitore

Ricordiamo che questo indirizzo **non è l'indirizzo dell'assistenza.** Contattate un centro assistenza sopraindicato.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germany
www.nuk.com

10. Dichiarazione di conformità

L'apparecchio è conforme alle direttive europee applicabili e alle misure in vigore a livello nazionale, così come riportate nella dichiarazione di conformità CE, richiedibile al produttore. La dichiarazione di conformità è consultabile all'indirizzo www.nuk.com.

Vapo2in1 01-14.book Seite 38 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Περιεχόμενα

1. Υποδείξεις ασφαλείας 39
1.1 Επεξήγηση όρων 39
1.2 Ειδικές υποδείξεις για αυτή τη συσκευή 39
1.3 Γενικές υποδείξεις 39
1.4 Προστασία από ηλεκτροπληξία 39
1.5 Προστασία από εγκαύματα και ζεματίσματα 40
1.6 Για την ασφάλεια του παιδιού σας 40
1.7 Υλικές φθορές 40
2. Περιγραφή συσκευής 41
2.1 Προβλεπόμενη χρήση 41
2.2 Περιεχόμενα συσκευασίας 41
2.3 Τεχνικά δεδομένα 41
3. Συστατικά μέρη του αποστειρωτήρα (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα) 41
4. Πριν από την πρώτη χρήση 41
5. Αποστείρωση μπιμπερό, θηλών και σχετικών εξαρτημάτων 42
5.1 Γενικά περί αποστείρωσης 42
5.2 Αποστείρωση 42
6. Μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό 43
6.1 Γενικά περί μαγειρέματος στον ατμό 43
6.2 Πίνακας χρόνου μαγειρέματος: 44
6.3 Μαγείρεμα 44
6.4 Παράλληλο μαγείρεμα περισσότερων τροφίμων 44
7. Καθαρισμός και περιποίηση της συσκευής 45
7.1 Καθαρισμός 45
7.2 Καθαρισμός αλάτων 45
8. Απόσυρση 45
8.1 Συσκευή 45
8.2 Συσκευασία 46
9. Εγγύηση 46
9.1 Κέντρο εξυπηρέτησης 46
9.2 Προμηθευτής 46
10. Δήλωση συμμόρφωσης 46

Αγαπητοί Γονείς,

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τον αποστειρωτήρα μας και κατά συνέπεια την ποιότητα και την ασφάλεια. Με αυτό το προϊόν μπορείτε να αποστειρώσετε και αξεσουάρ για μπιμπερό πολύ εύκολα και αξιόπιστα. Έτσι οι παθογόνοι οργανισμοί εξαλείφονται ολοκληρωτικά. Ένα νεογέννητο μωρό δεν μπορεί να αμυνθεί αποτελεσματικά σε αυτούς τους μικροοργανισμούς, καθώς το ανοσοποιητικό του σύστημα δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένο.

Τα αποστειρωμένα τμήματα μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν αμέσως.

Ο δικός μας αποστειρωτήρας Vapo 2in1 όμως προσφέρει και κάτι επιπλέον: Μεγαλώνει μαζί με το μωρό σας και γίνεται μια συσκευή μαγειρέματος στον ατμό όπου όλες οι βιταμίνες του φρούτων και λαχανικών διατηρούνται.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής.

Σε περίπτωση που χρειαστείτε ένα ακόμα αντίγραφο αυτών των οδηγιών χρήσης, μπορείτε να το κατεβάσετε από τη διεύθυνση www.nuk.com.

Ευχόμαστε μία υγιή ανάπτυξη για το μωρό σας.

1. Υποδείξεις ασφαλείας

1.1 Επεξήγηση όρων

Σε αυτές τις Οδηγίες χειρισμού θα βρείτε τους ακόλουθους όρους σήματα:

Προειδοποίηση!
Μεγάλος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει σωματική βλάβη και βλάβη για τη ζωή.

Προσοχή!
Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει υλική βλάβη.

Υπόδειξη:
Μικρός κίνδυνος: Θέματα, σχετικά με το χειρισμό της συσκευής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

1.2 Ειδικές υποδείξεις για αυτή τη συσκευή

- Η χρήση της παρούσας συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή σε άτομα με ελλιπή εμπειρία και/ή γνώση, σε περίπτωση που τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό την επιτήρηση ή την καθοδήγηση, σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται μέσα σε νερό ή να τοποθετείται σε ελεύθερους χώρους.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ούτε με ξεχωριστό σύστημα τηλενεργοποίησης, όπως για παράδειγμα ασύρματο ρευματοδότη.
- Πριν από το τάισμα του βρέφους, να δοκιμάζετε οπωσδήποτε το παρασκευασμένο φαγάκι για να ελέγξετε τη θερμοκρασία του. Υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος.
- Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθάρισμα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών ή διαβρωτικών απορρυπαντικών. Ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

1.3 Γενικές υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες χειρισμού. Αποτελούν συστατικό μέρος της συσκευής και θα πρέπει να είναι ανά πάσα στιγμή διαθέσιμες.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον περιγραφόμενο σκοπό προορισμού (βλέπε “2.1 Προβλεπόμενη χρήση” στη σελίδα 41).
- Ελέγχετε αν η απαραίτητη τάση δικτύου (βλέπε πινακίδα τύπου στη συσκευή) ανταποκρίνεται στην τάση του δικού σας ηλεκτρικού δικτύου, προς αποφυγή πρόκλησης βλαβών.
- Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι κάθε αξίωση σχετικά με παροχή εγγύησης και ανάληψη ευθύνης διαγράφεται, εάν χρησιμοποιηθούν ανταλλακτικά, τα οποία δεν προτείνονται στις παρούσες Οδηγίες χειρισμού ή εάν δεν χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά κατά την εκτέλεση εργασιών επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης και για επισκευές, οι οποίες εκτελούνται από ανειδίκευτο προσωπικό.
- Παρατηρείτε πάντα τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, έτσι ώστε να μπορείτε να επεμβείτε εγκαίρως σε περίπτωση που προκύψουν λειτουργικές διαταραχές.
- Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο, για να μην μπορεί να ενεργοποιηθεί ακούσια.

1.4 Προστασία από ηλεκτροπληξία

Προειδοποίηση! Οι ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας έχουν ως στόχο να σας προστατέψουν από ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.

- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να αναθέσετε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Εάν έχει βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής **14** σύνδεσης αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από ανάλογα εξειδικευμένο προσωπικό, προς αποφυγή κινδύνων.

Στο εσωτερικό του κέλυφους του ατμομάγειρα **10** απαγορεύεται να εισχωρεί νερό ή άλλα υγρά. Συνεπώς:

- μην την τοποθετείτε ποτέ σε υπαίθριο χώρο,
- μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό,
- μην τοποθετείτε αντικείμενα που έχουν γεμίσει με νερό, π.χ. κατσαρόλες, πάνω στη συσκευή,
- μην την τοποθετείτε ποτέ σε περιβάλλον με υγρασία. Αν, ωστόσο, η συσκευή έρθει σε επαφή με υγρό, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα του καλωδίου ρεύματος και παραδώστε τη συσκευή σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για επισκευή.

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φις του καλωδίου ρεύματος.

1.5 Προστασία από εγκαύματα και ζεματίσματα

Προειδοποίηση! Οι υπέρθερμες επιφάνειες, το υπέρθερμο νερό και ο υπέρθερμος ατμός ενδέχεται να προκαλέσουν τραυματισμούς. Συνεπώς πρέπει να προσέχετε:

- Ποτέ μη γεμίζετε πλήρως τη συσκευή με νερό.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να μετακινείτε τον αποστειρωτήρα.
- Κατά την διάρκεια της λειτουργίας οι επιφάνειες της συσκευής καίνε ιδιαίτερα, όποτε μπορείτε να το ακουμπήσετε μόνο στην ειδική γι'αυτό το σκοπό λαβή ή στους διακόπτες.
- Τα μπιμπερό είναι καυτά ευθύς μετά την αποστείρωση και θα πρέπει να τα βγάζετε μόνο με την ειδική λαβίδα μπιμπερό που συνοδεύει την συσκευή.
- Φροντίστε να καθαρίζετε τη συσκευή μόνο εφόσον έχει κρυώσει.

1.6 Για την ασφάλεια του παιδιού σας

Προειδοποίηση! Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που ενδέχεται να προκύψουν από τη χρήση της συσκευής. Για το λόγο αυτό τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από αυτές τις συσκευές.

- Προσέχετε ώστε το πλαστικό φύλλο συσκευασίας να μην αποτελέσει ποτέ θανατηφόρα παγίδα για παιδιά (κίνδυνος ασφυξίας). Τα πλαστικά φύλλα συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια.
- Τις τροφές που παρασκευάζετε με τον αποστειρωτήρα πρέπει να τις χρησιμοποιείτε αμέσως και να μην τις διατηρείτε για μεγάλα χρονικά διαστήματα ζεστές αλλά ούτε και να τις ξαναζεσταίνετε.

1.7 Υλικές φθορές

Προσοχή! Προς αποφυγή υλικών φθορών τηρείτε τους ακόλουθους κανονισμούς.

- Τοποθετείτε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο σε επίπεδη, στεγνή και αντιολισθητική επιφάνεια, ώστε να είναι αδύνατη η ανατροπή και η πτώση της συσκευής.
- Μη βάζετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς νερό.

2. Περιγραφή συσκευής

2.1 Προβλεπόμενη χρήση

Με το NUK Vapo 2in1 μπορείτε να αποστειρώσετε μπιμπερό ή σκεύη μωρών καθώς και να μαγειρέψετε υγιεινά.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά και παρόμοια περιβάλλοντα, όπως:

- χρήση σε κουζίνες για συνεργάτες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς τομείς,
- χρήση σε αγροκτήματα,
- πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους παρόμοιους χώρους,
- πανσιόν όπου σερβίρεται πρωινό.

Η άμεση επαγγελματική χρήση καθώς και η λειτουργία σε οχήματα που βρίσκονται σε κίνηση, π.χ. σε σιδηροδρομικά βαγόνια απαγορεύεται.

2.2 Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 Αποστειρωτήρας NUK, αποτελείται από:
  - Δίσκος εξατμιστήρα/θερμαντικός δίσκος
  - Κάτω καλάθι
  - Βάση μπιμπερό
  - Επάνω καλάθι
  - Καπάκι
  - Λαβίδα μπιμπερό
  - Δίσκος σταλάγματος
- 1 Οδηγίες χειρισμού

2.3 Τεχνικά δεδομένα

Τροφοδοσία τάσης:	230 V~/50 Hz
Ισχύς:	380 Watt
Κλάση προστασίας:	I

CE

3. Συστατικά μέρη του αποστειρωτήρα

(βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)

1 Διέξοδος ατμού
2 Καπάκι
3 Λαβή
4 Επάνω καλάθι
5 Βάση μπιμπερό
6 Λαβίδα μπιμπερό
7 Κάτω καλάθι
8 Ασφάλεια δίσκου σταλάγματος
9 Δίσκος σταλάγματος
10 Δίσκος εξατμιστήρα/θερμαντικός δίσκος
11 Λυχνία ελέγχου
12 Διακόπτης ενεργοποίησης (με σήμανση)
13 Διακόπτης απενεργοποίησης
14 Καλώδιο δικτύου με βύσμα

Χωρίς εικόνα: Κάτω από τη συσκευή βρίσκεται ένα σύστημα περιτύλιξης καλωδίου.

4. Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Ελέγξτε αν υπάρχουν βλάβες στη συσκευή.
3. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα που μπορεί να υπάρχουν, ωστόσο **όχι** την πινακίδα τύπου στην κάτω πλευρά.
4. Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. Για το λόγο αυτό, τηρήστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο (βλέπε “7. Καθαρισμός και περιποίηση της συσκευής” στη σελίδα 45).
5. Επιλέξτε ένα χώρο λειτουργίας, ο οποίος είναι σταθερός και στεγνός.
6. Προσθέστε 90 ml νερό βρύσης μέσα στο δίσκο εξατμιστήρα **10** (εικ. **G**).
7. Τοποθετήστε το καπάκι **2** πάνω στη συσκευή.
8. Συνδέστε το βύσμα σε κατάλληλη πρίζα, η οποία ανταποκρίνεται στα τεχνικά δεδομένα.

9. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη On **12** (με σήμανση). Η λυχνία ελέγχου **11** ανάβει (εικ. **I**).

   Υπόδειξη: Κατά τις πρώτες διαδικασίες θέρμανσης ενδέχεται να γίνει αισθητή μια οσμή. Για το λόγο αυτό, φροντίστε για επαρκή αερισμό.

10. Μετά την αποστείρωση, ο αποστειρωτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.
11. Αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα του καλωδίου ρεύματος και επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει.
12. Καθαρίστε εκ νέου τη συσκευή. Για το λόγο αυτό, τηρήστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο (βλέπε “7. Καθαρισμός και περιποίηση της συσκευής” στη σελίδα 45).

5. Αποστείρωση μπιμπερό, θηλών και σχετικών εξαρτημάτων

5.1 Γενικά περί αποστείρωσης

Τα νεογέννητα στην αρχή δεν διαθέτουν επαρκή άμυνα, ώστε να μπορούν να προστατευτούν αρκετά από τα μικρόβια (παθογόνα βακτηρίδια που προκαλούν ασθένειες).

Σημαντική προϋπόθεση επομένως κατά την παρασκευή βρεφικών τροφών, είναι η χρήση θηλών και μπιμπερό, τα οποία είναι ελεύθερα από παθογόνα βακτηρίδια.

Ακόμα και τα πιο ελάχιστα υπολείμματα τροφίμων στις θηλές και στα μπιμπερό μπορούν να οδηγήσουν εύκολα σε μια επικίνδυνη για την υγεία ανάπτυξη βακτηριδίων.

Ο αποστειρωτήρας λειτουργεί με τη μέθοδο θερμής αποστείρωσης, το νερό θερμαίνεται και εξατμίζεται. Η προκύπτουσα θερμότητα αποστειρώνει τα εξαρτήματα μέσα στη συσκευή γρήγορα και αξιόπιστα. Συνεπώς, οι θηλές και τα μπιμπερό έρχονται σε επαφή μόνο με τη θερμότητα και τους υδρατμούς.

Χάρη στη μικρή ποσότητα νερού, την οποία χρησιμοποιεί ο αποστειρωτήρας για την αποστείρωση, απαιτείται λίγο ρεύμα.

5.2 Αποστείρωση

Προειδοποίηση! Ολα τα εξαρτήματα που πρόκειται να αποστειρωθούν πρέπει να έχουν πλυθεί καλά και να έχουν απαλλαγεί από υπόλειμμα τροφής. Ακόμα και τα πιο ελάχιστα υπολείμματα τροφίμων στις θηλές και στα μπιμπερό μπορούν να οδηγήσουν εύκολα σε μια επικίνδυνη για την υγεία ανάπτυξη βακτηριδίων.

Τις εικόνες **A** και **I** θα τις βρείτε στην αρχική διπλωμένη σελίδα.

1. Πιέστε προς τα μέσα τρεις από τις τέσσερις ασφάλειες **8** που βρίσκονται στον πάτο του κάτω καλαθιού **7**. Ο δίσκος σταλάγματος **9** μπορεί τώρα να αφαιρεθεί προς τα κάτω, αφού αυτός χρησιμοποιείται μόνο κατά το μαγείρεμα με ατμό (εικ. **A**).
2. Τοποθετήστε τη βάση για τα μπιμπερό **5** εντός του κάτω καλαθιού **7** (εικ. **B**).
3. Τοποθετήστε τα καλύμματα που είναι τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο με το άνοιγμα προς τα κάτω σε ένα δακτύλιο της βάσης μπιμπερό (εικ. **C**).
4. Τοποθετήστε τα μπιμπερό με το στόμιο προς τα κάτω, στο κάτω καλάθι στους ελεύθερους δακτύλιους (εικ. **D**).
5. Τοποθετήστε το επάνω καλάθι **4** πάνω στη λαβή του κάτω καλαθιού (εικ. **E**).
6. Τοποθετήστε τις θηλές και τα εξαρτήματα των μπιμπερό στο πάνω καλάθι με όποια σειρά θέλετε (εικ. **F**).

7. Βάλτε 90 ml νερό βρύσης στο δίσκο εξατμιστήρα **10** (εικ. **G**).
8. Τοποθετήστε το γεμάτο καλάθι στη συσκευή, έτσι ώστε η σήμανση να δείχνει προς τα εμπρός στο μέρος του διακόπτη (εικ. **H**).
   Υπόδειξη: Αν το καλάθι δεν τοποθετηθεί σωστά, τότε το καπάκι μπορεί να μην κλείσει σωστά και ο ατμός μπορεί να διαφεύγει, γεγονός που θα επηρεάσει την αποτελεσματικότητα της αποστείρωσης.
9. Τοποθετήστε το καπάκι **2** στη συσκευή, βάλτε το βύσμα **14** στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη ενεργοποίησης **12** (με σήμανση). Το λαμπάκι ελέγχου **11** ανάβει (εικ. **I**).
10. Ο αποστειρωτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά την αποστείρωση.

Υπόδειξη:

- Μία αποστείρωση διαρκεί περίπου 15 λεπτά.
- Εγγύηση αποστείρωσης υφίσταται, μόνον εφόσον η διαδικασία αποστείρωσης δεν διακοπεί και δεν περικοπεί η διάρκειά της.
- Το περιεχόμενο παραμένει αποστειρωμένο μετά την αποστείρωση έως και για 24 ώρες όταν το καπάκι δεν είναι ανοιχτό.
- Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά κανονικό νερό βρύσης χωρίς οποιεσδήποτε προσθήκες.
- Φροντίστε ώστε να γίνεται τακτικός καθαρισμός αλάτων, σύμφωνα με την ενότητα "Καθαρισμός αλάτων" στη σελίδα 45, ώστε να διασφαλιστεί η λειτουργικότητα της συσκευής.

6. Μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό

6.1 Γενικά περί μαγειρέματος στον ατμό

Η προσεχτική διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό επιτρέπει σε μεγάλο βαθμό τη διατήρηση των βιταμίνων στα τρόφιμα. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να παρασκευάσετε στα γρήγορα και με ελάχιστο κόπο μία μερίδα φρέσκης βρεφικής τροφής. Ο εκάστοτε απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται άμεσα από την χρησιμοποιούμενη ποσότητα νερού. Μόλις εξατμιστεί το νερό η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

Στον πίνακα που ακολουθεί θα βρείτε τις απαραίτητες ποσότητες νερού καθώς και τους αντίστοιχους χρόνους μαγειρέματος ορισμένων βασικών τροφίμων.

Τρόφιμο	Νερό	περ. Χρόνος μαγειρέματος
Μήλα	100 ml	20 λεπτά
Αχλάδια	100 ml	20 λεπτά
Κουνουπίδι	150 ml	30 λεπτά
Μπρόκολα	100 ml	20 λεπτά
Αρακάς	100 ml	20 λεπτά
Μάραθο	100 ml	20 λεπτά
Ψάρι	50 ml	10 λεπτά
Πουλερικά	150 ml	30 λεπτά
Φασολάκια φρέσκα	100 ml	20 λεπτά
Καρότα	200 ml	40 λεπτά
Πατάτες	100 ml	20 λεπτά
Γογγυλοκράμβη	150 ml	30 λεπτά
Ροδάκινο	100 ml	20 λεπτά
Βοδινό ή χοιρινό	150 ml	30 λεπτά
Τομάτες	100 ml	20 λεπτά
Κολοκυθάκια	100 ml	20 λεπτά

Υπόδειξη: Οι δοκιμασμένες αυτές ποσότητες νερού καθώς και οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να ποικίλουν ελαφρώς, ανάλογα το ποσό και το μέγεθος των τροφίμων.

Τις ποσότητες νερού που είναι απαραίτητες για την παρασκευή των άλλων τροφίμων μπορείτε να τις βρείτε με ευκολία στον πίνακα χρόνου μαγειρέματος.

6.2 Πίνακας χρόνου μαγειρέματος:

περ. Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα νερού
10 λεπτά	50 ml
20 λεπτά	100 ml
30 λεπτά	150 ml
40 λεπτά	200 ml
50 λεπτά	250 ml

Σας παρακαλούμε να λάβετε υπόψη, ότι δεν επιτρέπεται να βράσουν συνολικά περισσότερα από 500 γρ. τροφίμων ανά φάση βρασίματος.

6.3 Μαγείρεμα

Τις εικόνες **K** έως **P** για το μαγείρεμα τροφίμων θα τις βρείτε στην αναδιπλούμενη σελίδα.

1. Τοποθετήστε το δίσκο σταλάγματος **9** από κάτω στο καλάθι **7**. Προσέχετε ώστε να ασφαλίσουν και οι τέσσερις ασφάλειες **8** (εικ. **K**).
   Προσοχή! Για το μαγείρεμα θα πρέπει να τοποθετήσετε οπωσδήποτε το δίσκο σταλάγματος **9**, διότι διαφορετικά θα στάζει ο ζωμός λαχανικών και φρούτων στο θερμαντικό δίσκο και θα καίγεται.
2. Κόψτε τα πλυμένα και ξεφλουδισμένα τρόφιμα σε κύβους μεγέθους περ. 1 εκατ. (εικ. **L**).
3. Βάλτε τους κύβους τροφίμων στο κάτω καλάθι **7** (εικ. **M**).
4. Βάλτε την απαραίτητη ποσότητα νερού στο δίσκο εξατμιστήρα **10**. Την απαραίτητη ποσότητα νερού θα την βρείτε στον πίνακα.
   Προσοχή! Το νερό πρέπει να το βάλετε μέσα στο δίσκο εξατμιστήρα με το θερμαντικό δίσκο και όχι στο καλάθι με το δίσκο σταλάγματος, διότι διαφορετικά δεν λειτουργεί η συσκευή (εικ. **N**).
5. Τοποθετήστε το καλάθι με τα τρόφιμα στη συσκευή (εικ. **O**).
6. Τοποθετήστε το καπάκι **2** στη συσκευή, βάλτε το βύσμα **14** στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη ενεργοποίησης **12** (με σήμανση). Το λαμπάκι ελέγχου **11** ανάβει (εικ. **P**).

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά το βράσιμο.

Προειδοποίηση! Επειδή μετά το βράσιμο μπορεί να είναι πολύ ζεστός ο αποστειρωτήρας και το καλάθι, προσέχετε κατά την αφαίρεση των τροφίμων.

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία βρασίματος με το διακόπτη απενεργοποίησης **13**.

Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν βράσει ακόμη παρόλο που έχει τελείωσει και απενεργοποιηθεί μόνος του, θα πρέπει να προσθέσετε ακόμη 50 ml νερού, για να εξακολουθήσουν να βράζουν. Παρακαλούμε να λάβετε υπόψη σας, ότι η συσκευή μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση μπορεί να επανενεργοποιηθεί και πάλι μόνο εφόσον μεσολαβήσει μία παύση διάρκειας ενός λεπτού.

6.4 Παράλληλο μαγείρεμα περισσότερων τροφίμων

Εχετε επίσης τη δυνατότητα να μαγειρέψετε ταυτόχρονα τρόφιμα που έχουν διαφορετικούς χρόνους βρασίματος. Για το σκοπό αυτό ακολουθείτε τα βήματα του επόμενου παραδείγματος (ανά 100 γρ. βοδινό κρέας με αρακά):

1. Το βοδινό κρέας πρέπει να βράσει 10 λεπτά περισσότερο απ' ό,τι ο αρακάς. Για το λόγο αυτό βάζετε πρώτα να βράσει για 10 λεπτά το κρέας με 50 ml νερό (βλέπε πίνακα χρόνων μαγειρέματος). Μετά από 10 λεπτά η συσκευή απενεργοποιείται.
2. Στη συνέχεια προσθέτετε και τον αρακά με 100 ml νερού για άλλα 20 λεπτά και ξαναβάζετε τη συσκευή να συνεχίσει το βράσιμο.

   Μετά από 20 λεπτά βρασίματος είναι και τα δύο τρόφιμα έτοιμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

7. Καθαρισμός και περιποίηση της συσκευής

7.1 Καθαρισμός

Προειδοποίηση! Προς αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή βλάβης:

– Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθάρισμα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
– Μην εμβαπτίζετε ποτέ το δίσκο εξατμιστήρα **10** σε νερό.
– Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, επιτρέψτε της να κρυώσει.

Προσοχή! Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών ή διαβρωτικών απορρυπαντικών. Ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

Μετά από κάθε χρήση σκουπίζετε τον δίσκο εξατμιστήρα **10** και το καπάκι **2** με ένα υγρό πανί.

Για τον καθαρισμό μπορείτε να απομακρύνετε το δίσκο σταλάγματος **9** από το κάτω καλάθι **7**:

- Πιέστε προς τα μέσα όπως φαίνεται στην εικόνα **A**, τρεις από τις τέσσερις ασφάλειες **8** που βρίσκονται στον πάτο του πρόσθετου καλαθιού. Έτσι μπορείτε να κατεβάσετε προς τα κάτω το δίσκο σταλάγματος **9**.
- Για να συναρμολογήσετε ξανά το δίσκο σταλάγματος **9**, τοποθετήστε το καλάθι στο δίσκο σταλάγματος και πιέστε μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ του κλειδώματος των ασφαλειών **8**.

Το επάνω και κάτω καλάθι **4** και **7**, η βάση για τα μπιμπερό **5**, ο δίσκος σταλάγματος **9** και η λαβίδα μπιμπερό **6** μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Υπόδειξη: Οι φυσικές χρωστικές ουσίες των τροφίμων μπορεί να προκαλέσουν στα πλαστικά εξαρτήματα μόνιμες αποχρώσεις. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής για αξιόπιστες μελλοντικές αποστειρώσεις.

7.2 Καθαρισμός αλάτων

Μετά από κάποιο χρόνο δημιουργείται απόθεση αλάτων στο δίσκο εξατμιστήρα του αποστειρωτήρα (ανάλογα με το βαθμό σκληρότητας του χρησιμοποιημένου νερού βρύσης). Τα άλατα αυτά πρέπει να απομακρύνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα για να διασφαλίζεται έτσι η λειτουργική ικανότητα της συσκευής. Η απόθεση αλάτων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την απόδοση κατά το βράσιμο και την αποστείρωση.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μέσα απασβέστωσης του εμπορίου ή ξύδι ή αιθανικό οξύ.

1. Για την αντιμετώπιση των συγκεντρώσεων αλάτων προτείνουμε να γεμίσετε τον αποστειρωτήρα με 100 ml λευκού ξυδιού και 100 ml βραστό νερό και να τους επιτρέψετε να δράσουν για 30 λεπτά.

   Υπόδειξη: Οι πιο μεγάλοι χρόνοι δράσης δεν συμβάλλουν στην απασβέστωση, ωστόσο ενδέχεται να καταστρέψουν τη συσκευή κατά το πέρασμα του χρόνου.
2. Εν συνεχεία, εκκενώστε τη συσκευή και ξεπλύνετέ τη με καθαρό νερό και σκουπίστε τη για να τη στεγνώσετε.

8. Απόσυρση

8.1 Συσκευή

Το σύμβολο του διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων δηλώνει ότι το προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ενωση πρέπει να αποσυρθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων. Αυτό ισχύει για το προϊόν και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν τη σήμανση με το ίδιο σύμβολο. Προϊόντα που φέρουν σήμανση δεν επιτρέπεται να αποσύρονται με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να συλλέγονται σε ειδικά σημεία υποδοχής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και

ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση υποστηρίζει τη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και ανακουφίζει το περιβάλλον. Συνεπώς τηρείτε οπωσδήποτε τους κανονισμούς απόρριψης που ισχύουν στη χώρα σας.

8.2 Συσκευασία

Σε περίπτωση που επιθυμείτε την απόσυρση της συσκευασίας, λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες διατάξεις περιβαλλοντικής προστασίας της χώρας σας.

9. Εγγύηση

Υπό την προϋπόθεση ότι χειρίζεστε τη συσκευή με προσοχή και λαμβάνοντας υπόψη τις οδηγίες χειρισμού ο κατασκευαστής σας παρέχει εγγύηση 2 χρόνων από την ημερομηνία αγοράς.

Αναλαμβάνουμε την υποχρέωση να επισκευάζουμε τη συσκευή δωρεάν, εφόσον πρόκειται για σφάλματα του υλικού ή της κατασκευής. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

Ζημιές, οι οποίες προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση της συσκευής δεν αποζημιώνονται. Το καλώδιο και το βύσμα δεν συμπεριλαμβάνονται στην εγγύηση, εάν πρόκειται για φθορά. Στο διάστημα των δύο πρώτων ετών από την ημερομηνία αγοράς αποκαθιστούμε τα δικαίως αναγνωρισμένα ελαττώματα χωρίς να υπολογίζουμε τα πρόσθετα έξοδα που προκύπτουν. Η ανάληψη των εξόδων θα πρέπει να έχει διασαφηνιστεί προηγουμένως.

Η αποστολή της συσκευής θα πρέπει να γίνει οπωσδήποτε με επισύναψη της εγγυητικής βεβαίωσης ή του τιμολογίου αγοράς.

Εάν δεν υπάρχει αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς ο καταλογισμός των εξόδων ακολουθεί χωρίς επιβεβαίωση. Σ' αυτή την περίπτωση η συσκευή επιστρέφεται με αντικαταβολή.

Παρακαλούμε να αναθέτετε τη συμπλήρωση της εγγυητικής βεβαίωσης κατά την αγορά και να τη διαφυλάσσετε προσεκτικά. Εγγυητικές βεβαιώσεις που έχουν χαθεί δεν αναπληρώνονται.

Την εγγυητική βεβαίωση θα την βρείτε στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.

9.1 Κέντρο εξυπηρέτησης

Τις διευθύνσεις για το σέρβις θα τις βρείτε στο σημείο «Contact addresses» στη σελίδα 67.

Αρ. τεμαχίου: 10.251.010

9.2 Προμηθευτής

Παρακαλούμε έχετε κατά νου ότι η εν λόγω διεύθυνση **δεν αποτελεί διεύθυνση σέρβις.** Επικοινωνήστε με ένα κέντρο εξυπηρέτησης που αναφέρεται παραπάνω.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germany
www.nuk.com

10. Δήλωση συμμόρφωσης

Η συσκευή ανταποκρίνεται σε όλες τις ισχύουσες ευρωπαϊκές κατευθυντήριες οδηγίες καθώς και στα εναρμονισμένα πρότυπα. Αυτά αναφέρονται στη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ, την οποία μπορείτε να ζητήσετε από τον κατασκευαστή. Μπορείτε να βρείτε τη δήλωση συμμόρφωσης στη διεύθυνση www.nuk.com.

Vapo2in1 01-14.book Seite 47 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Содержание

1. Указания по безопасности 48
1.1 Пояснение обозначений 48
1.2 Особые указания по использованию данного устройства 48
1.3 Общие указания 48
1.4 Защита от поражения электрическим током 49
1.5 Защита от ошпаривания и ожогов 49
1.6 О безопасности Вашего ребенка 49
1.7 Материальный ущерб 49
2. Описание прибора 50
2.1 Назначение 50
2.2 Комплект поставки 50
2.3 Технические характеристики 50
3. Составные части парового стерилизатора (см. на развороте) 50
4. Перед первым применением 50
5. Дезинфекция детских бутылочек, сосок и принадлежностей 51
5.1 Общие сведения о дезинфекции 51
5.2 Дезинфекция 51
6. Приготовление пищи 52
6.1 Общие сведения о приготовлении пищи 52
6.2 Таблица «Время приготовления продуктов» 53
6.3 Приготовление продуктов питания 53
6.4 Одновременное приготовление различных продуктов питания 53
7. Очистка и уход за прибором 54
7.1 Очистка 54
7.2 Удаление накипи 54
8. Утилизация 55
8.1 Прибор 55
8.2 Упаковка 55
9. Гарантия 55
9.1 Сервисный центр 55
9.2 Поставщик 55
10. Сертификат соответствия 56

Дорогие родители!

Вы приобрели наш паровой стерилизатор. Тем самым Вы выбрали высококачественный и безопасный прибор. Теперь Вы сможете легко и надежно дезинфицировать детские бутылочки и принадлежности к ним. Это позволит полностью уничтожить болезнетворные микробы, от которых новорожденный защищен еще в недостаточной степени.

Дезинфицированные предметы сразу же готовы к использованию.

Но наш паровой стерилизатор Vapo 2 в 1 способен на большее: он будет расти вместе с Вашим малышом и превратится в пароварку для приготовления детского питания в щадящем режиме.

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите данную инструкцию по применению. Если Вам потребуется дополнительный экземпляр данной инструкции по применению, его можно загрузить с сайта www.nuk.com.

Мы желаем Вашему ребенку здорового развития.

1. Указания по безопасности

1.1 Пояснение обозначений

В данной инструкции по применению Вы найдете следующие обозначения сигналов:

Предупреждение!
Риск высокой степени: непринятие во внимание предупреждения может нанести ущерб здоровью или привести к летальному исходу.

Внимание!
Риск средней степени: непринятие во внимание предупреждения может привести к материальному ущербу.

Примечание:
Риск низкой степени: положения, на которые необходимо обратить внимание при обращении с прибором.

1.2 Особые указания по использованию данного устройства

- Данным прибором разрешается пользоваться лицам с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или лицам, не имеющим достаточного опыта и/или достаточных знаний, в случае, если они находятся под присмотром или получили указания по безопасному пользованию прибором и осознали связанные с этим риски. Детям не разрешается играть с прибором.
- Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и его соединительный кабель в недоступном для детей месте.
- Прибор нельзя погружать в воду или использовать вне помещений.
- Запрещается пользоваться прибором с применением внешнего реле времени или отдельной системы дистанционного управления, например, радиорозетки.
- Прежде чем дать ребенку приготовленную пищу, всегда сначала пробуйте ее, чтобы проверить температуру. Опасность ошпаривания!
- Перед очисткой прибора всегда вынимайте сетевую вилку из сетевой розетки.
- Не применяйте едкие или абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхность прибора.

1.3 Общие указания

- Перед использованием внимательно прочитайте данную инструкцию по применению. Она является составной частью прибора и должна быть всегда в наличии.
- Используйте прибор только по указанному в данной инструкции назначению (см. раздел 2.1 “Назначение” на стр. 50).
- Во избежание повреждения проверьте, соответствует ли напряжение в Вашей сети требуемому значению сетевого напряжения (см. фирменную табличку на приборе).
- Помните о том, что мы не несем ответственности и не принимаем любые гарантийные претензии, если использовались принадлежности, не рекомендованные в данной инструкции по применению, или во время ремонта были установлены не только оригинальные запасные части. Это также относится к ремонту, который выполнялся неквалифицированными лицами.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы, чтобы в случае возникновения неисправностей вовремя отреагировать на них.

- Во избежание случайного включения отсоединяйте прибор от сети после каждого применения.

1.4 Защита от поражения электрическим током

Предупреждение! Соблюдение следующих указаний по безопасности защитит Вас от поражения электрическим током.

- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором, если он поврежден. В этом случае отдайте прибор квалифицированным специалистам для ремонта.
- Если будет поврежден сетевой кабель **14** прибора, то в целях предотвращения опасности его замену необходимо поручить изготовителю или другому квалифицированному лицу.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды или любой другой жидкости внутрь чаши испарителя **10**. Поэтому:
  – никогда не пользуйтесь прибором на открытом воздухе,
  – ни в коем случае не погружайте прибор в воду,
  – не ставьте на прибор предметы с водой, например, кастрюли,
  – никогда не пользуйтесь прибором в очень влажных условиях. Если в прибор все-таки попала вода, немедленно выньте сетевую вилку и отдайте прибор квалифицированным специалистам для ремонта.
- Перед проведением очистки прибора всегда вынимайте сетевую вилку.

1.5 Защита от ошпаривания и ожогов

Предупреждение! Горячие поверхности, горячая вода и горячий пар могут стать причиной травм. В связи с этим учитывайте следующее:

- Никогда не заполняйте прибор водой полностью.
- Во время работы стерилизатор нельзя перемещать.
- Поверхности прибора сильно нагреваются во время работы. Поэтому касаться прибора можно только за специально предназначенную для этого ручку или выключатели.
- Сразу после дезинфекции бутылочки очень горячие и их нужно вынимать только с помощью щипцов для бутылочек.
- Очищайте прибор только в охлажденном состоянии.

1.6 О безопасности Вашего ребенка

Предупреждение! Дети не осознают риск, связанный с использованием прибора, и не должны допускаться к нему.

- Упаковочная плёнка может стать причиной смерти ребёнка (опасность удушения). Ей нельзя пользоваться в качестве игрушки.
- Приготовленные в стерилизаторе продукты питания должны сразу употребляться, не поддерживайте их в подогретом состоянии в течение длительного времени.

1.7 Материальный ущерб

Внимание! Во избежание нанесения материального ущерба соблюдайте следующие положения.

- Всегда ставьте прибор только на ровную, сухую и нескользкую поверхность, чтобы не допустить его опрокидывания или соскальзывания.
- Категорически запрещается включать прибор без воды.

2. Описание прибора

2.1 Назначение

С помощью стерилизатора NUK Vapo 2 в 1 Вы можете продезинфицировать бутылочки для грудных детей и принадлежности к ним, а также приготовить детское питание в щадящем режиме.

Данный аппарат подходит для использования в домашних и других подобных условиях, например:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и на других торгово-промышленных предприятиях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- постояльцами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
- проживающими в пансионах.

Запрещается непосредственное использование в коммерческих целях, а также применение в движущихся транспортных средствах, например, в железнодорожных вагонах.

2.2 Комплект поставки

- 1 стерилизатор NUK со следующими компонентами:
  - чаша испарителя/нагревательная пластина
  - нижняя корзина
  - держатель для бутылочек
  - верхняя корзина
  - крышка
  - щипцы для бутылочек
  - поддон
- 1 инструкция по применению

2.3 Технические характеристики

Напряжение:	230 В~/50 Гц
Потребляемая мощность:	380 ватт
Класс защиты:	I

CE

3. Составные части парового стерилизатора

(см. на развороте)

1 Отверстие для выпуска пара
2 Крышка
3 Ручка
4 Верхняя корзина
5 Держатель для бутылочек
6 Щипцы для бутылочек
7 Нижняя корзина
8 Фиксатор поддона
9 Поддон
10 Чаша испарителя/нагревательная пластина
11 Контрольная лампочка
12 Кнопка включения (с маркировкой)
13 Кнопка выключения
14 Сетевой кабель электропитания с вилкой

Не изображено: под прибором находится сетевой кабель в сложенном виде.

4. Перед первым применением

1. Выньте прибор и все принадлежности из упаковки.
2. Осмотрите прибор на отсутствие повреждений.
3. Удалите имеющиеся наклейки, при этом **не** удаляйте фирменную табличку на нижней стороне прибора.
4. Очистите прибор перед первым применением. При этом учитывайте указания, приведенные в главе 7. “Очистка и уход за прибором” на стр. 54.
5. Выберите прочное, ровное и сухое место для установки прибора.

6. Налейте в чашу испарителя **10** 90 мл водопроводной воды (рис. **G**).
7. Установите на прибор крышку **2**.
8. Вставьте штепсельную вилку в подходящую сетевую розетку, соответствующую техническим характеристикам.
9. Включите прибор с помощью выключателя **12** (с отметкой). Горит контрольная лампа **11** (рис. **I**).

Примечание: в первое время в процессе нагрева может появиться слабый запах. Поэтому необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.

10. После дезинфекции стерилизатор автоматически отключается.
11. Выньте сетевую вилку и дайте прибору остыть.
12. Снова очистите прибор. При этом учитывайте указания, приведенные в главе 7. “Очистка и уход за прибором” на стр. 54.

5. Дезинфекция детских бутылочек, сосок и принадлежностей

5.1 Общие сведения о дезинфекции

В начальный период иммунитет новорожденных ещё недостаточно развит для того, чтобы в достаточной степени защитить их от возбудителей болезней (болезнетворных микробов).

Поэтому важным условием для приготовления детского питания является стерильность сосок и детских бутылочек. Даже малейшие остатки пищи на сосках и детских бутылочках могут легко привести к образованию опасных для здоровья бактерий.

Стерилизатор работает по принципу горячей дезинфекции, при которой происходит испарение воды. Под действием возникающей высокой температуры вложенные предметы дезинфицируются быстро и надежно.

Таким образом, на соски и бутылочки для грудных детей воздействуют только высокая температура и водяной пар.

Благодаря небольшому количеству воды, используемому паровым стерилизатором для дезинфекции, расход электроэнергии также невелик.

5.2 Дезинфекция

Предупреждение! Все подлежащие дезинфекции части должны быть тщательно промыты и с них должны быть удалены остатки пищи. Даже малейшие остатки пищи на сосках и бутылочках для грудных детей могут легко привести к возникновению опасных для здоровья бактерий.

Рисунки **A** – **I**, на которых изображен процесс дезинфекции, приведены на развороте.

1. Надавите на три из четырех фиксаторов **8**, находящихся на дне нижней корзины **7**, по направлению внутрь. Теперь поддон **9** можно снять (рис. **A**).
2. Установите держатель для бутылочек **5** на нижнюю корзину **7** (рис. **B**).
3. Поместите вставленные друг в друга крышки бутылочек отверстием вниз в одно из колец держателя для бутылочек (рис. **C**).
4. Установите детские бутылочки горлышком вниз в свободные кольца нижней корзины (рис. **D**).
5. Поместите верхнюю корзину **4** на ручку нижней корзины (рис. **E**).

6. Положите соски и принадлежности детских бутылочек в верхнюю корзину. Их туда можно просто засыпать (рис. **F**).
7. Залейте 90 мл водопроводной воды в чашу испарителя **10** (рис. **G**).
8. Вставьте заполненную корзину в прибор таким образом, чтобы гравировка была обращена вперед к кнопкам включения/выключения (рис. **H**).
   Внимание! Во всех других положениях крышка полностью не закроется, в результате чего возможны выход водяного пара и ухудшение эффекта стерилизации.
9. Закройте прибор крышкой **2**, вставьте вилку в розетку и включите прибор, нажав на кнопку включения **12** (с маркировкой). Загорится контрольная лампочка **11** (рис. **I**).
10. После окончания дезинфекции паровой стерилизатор выключается автоматически.

Примечание:

- Дезинфекция длится примерно 15 минут.
- Дезинфекция гарантируется только в том случае, если процесс дезинфекции не был прерван или сокращен.
- Если не была открыта крышка, содержимое остается стерильным в течение 24 часов.
- Используйте только обычную водопроводную воду без каких-либо добавок.
- Для сохранения прибора в исправном состоянии регулярно удаляйте накипь согласно указаниям в разделе “Удаление накипи” на стр. 54.

6. Приготовление пищи

6.1 Общие сведения о приготовлении пищи

Приготовление пищи щадящим способом на пару позволяет сохранить высокое содержание витаминов в продуктах питания. Таким образом, с небольшими усилиями Вы сможете быстро приготовить порцию свежего детского питания. Время приготовления напрямую зависит от количества используемой воды. После того, как вода испарится, прибор автоматически выключается.

В приведенной ниже таблице указано требуемое количество воды и соответствующее время приготовления для некоторых основных продуктов питания.

Продукт	Вода	Примерное время приготовления
Яблоки	100 мл	20 мин.
Груши	100 мл	20 мин.
Цветная капуста	150 мл	30 мин.
Брокколи	100 мл	20 мин.
Горох	100 мл	20 мин.
Фенхель	100 мл	20 мин.
Рыба	50 мл	10 мин.
Мясо птицы	150 мл	30 мин.
Зеленая фасоль	100 мл	20 мин.
Морковь	200 мл	40 мин.
Картофель	100 мл	20 мин.
Кольраби	150 мл	30 мин.
Персики	100 мл	20 мин.
Говядина/свинина	150 мл	30 мин.
Помидоры	100 мл	20 мин.
Цуккини	100 мл	20 мин.

Примечание: данные сведения по количеству воды и времени приготовления могут немного изменяться в зависимости от количества и размера продуктов.

Количество воды, требуемое для приготовления других продуктов, можно легко определить, пользуясь таблицей «Время приготовления продуктов».

6.2 Таблица «Время приготовления продуктов»

Примерное время приготовления	Количество воды
10 мин.	50 мл
20 мин.	100 мл
30 мин.	150 мл
40 мин.	200 мл
50 мин.	250 мл

Пожалуйста, имейте в виду, что количество пищи, приготавливаемой за один раз, не должно превышать 500г.

6.3 Приготовление продуктов питания

Рисунки **K** – **P**, на которых изображено приготовление продуктов питания, приведены на развороте.

1. Прикрепите поддон **9** снизу к корзине **7**. Убедитесь, что все четыре фиксатора **8** закреплены (рис. **K**).
   Внимание! Для приготовления пищи необходимо обязательно установить поддон **9**, иначе капли овощного или фруктового отвара попадут на нагревательную пластину и пригорят.
2. Нарежьте вымытые и очищенные от кожуры продукты на кубики размером примерно 1 см (рис. **L**).
3. Поместите нарезанные кубики в нижнюю корзину **7** (рис. **M**).
4. Залейте необходимое количество воды в чашу испарителя **10**. Количество воды, необходимое для приготовления продуктов, указано в приведенных выше таблицах.
   Внимание! Воду следует заливать снизу в чашу испарителя с нагревательной пластиной, а не в корзину с поддоном, так как иначе прибор не будет работать (рис. **N**).
5. Вставьте корзину с продуктами в прибор (рис. **O**).
6. Закройте прибор крышкой **2**, вставьте вилку **14** в розетку и включите прибор с помощью кнопки включения **12** (с маркировкой). Загорится контрольная лампочка **11** (рис. **P**).

После окончания приготовления пищи прибор выключается автоматически.

Внимание! Так как паровой стерилизатор и корзина после приготовления пищи еще могут быть горячими, вынимайте приготовленные продукты осторожно.

Процесс приготовления продуктов питания можно остановить, нажав на кнопку выключения **13**.

Если продукты еще не доведены до готовности, добавьте 50 мл воды и продолжите процесс приготовления. Пожалуйста, имейте в виду, что после автоматического выключения прибор можно снова включить только спустя одну минуту.

6.4 Одновременное приготовление различных продуктов питания

Вы также можете одновременно готовить продукты, доходящие до готовности в течение различного периода времени. Пожалуйста, действуйте аналогично приведенному ниже примеру (по 100 г говядины и гороха):

1. Говядина готовится на 10 минут дольше, чем горох. Поэтому вначале в прибор следует положить мясо с 50 мл воды и готовить его в течение 10 минут (см. таблицу «Время приготовления продуктов»). Спустя 10 минут прибор выключится.
2. Теперь положите в прибор горох и залейте 100 мл воды на оставшиеся 20 минут. Продолжите процесс приготовления пищи.

   По истечении последующих 20 минут приготовления оба продукта будут одновременно готовы, и прибор выключится автоматически.

7. Очистка и уход за прибором

7.1 Очистка

Предупреждение! Во избежание опасности поражения электрическим током, возникновения травмы или повреждения:

- Перед очисткой прибора всегда вынимайте сетевую вилку из сетевой розетки.
- Никогда не погружайте чашу испарителя **10** в воду.
- Очищайте прибор только в охлажденном состоянии.

Внимание! Не применяйте едкие или абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхность прибора.

Протирайте чашу испарителя **10** и крышку **2** влажной салфеткой после каждого использования.

Для очистки можно отсоединить поддон **9** от нижней корзины **7**:

- Надавите на три из четырех фиксаторов **8**, находящихся на дне корзины, по направлению внутрь, как показано на рисунке **A**. После этого поддон **9** можно снять.
- Для того, чтобы снова прикрепить поддон **9** к корзине, вставьте в него корзину так, чтобы фиксаторы **8** вошли с щелчком в паз.

Верхнюю и нижнюю корзины (**4** и **7**), держатель для бутылочек **5**, поддон **9** и щипцы для бутылочек **6** можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: натуральные красители, содержащиеся в продуктах питания, могут привести к изменению цвета пластмассовых деталей. Но Вы и дальше сможете надежно дезинфицировать предметы с помощью данного прибора.

7.2 Удаление накипи

По истечении определенного времени в результате кипения в чаше испарителя образуется накипь (в зависимости от жесткости используемой водопроводной воды). Ее следует периодически удалять, чтобы сохранить работоспособность прибора. Наличие накипи может значительно снизить эффективность работы прибора при приготовлении пищи и дезинфекции.

Внимание! Не пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи, в том числе уксусной кислотой или уксусной эссенцией.

1. Для удаления отложений извести мы рекомендуем налить в стерилизатор 100 мл разбавленного столового уксуса, 100 мл кипящей воды и оставить действовать раствор в течение 30 минут.

   Примечание: воздействие в течение более длительного времени не повышает эффективности удаления накипи, однако может со временем повредить прибор.
2. Затем необходимо опорожнить прибор, дважды прополоскать его чистой водой и протереть насухо.

8. Утилизация

8.1 Прибор

Символ перечеркнутого мусорного бака на колесах означает, что в странах Европейского Союза прибор подлежит отдельной утилизации. Это относится к прибору и ко всем принадлежностям, имеющим такой символ. Приборы с таким символом нельзя выбрасывать в обычный бытовой мусор, их нужно сдавать для переработки в пункты приема бывших в употреблении электрических и электронных приборов. Переработка способствует снижению потребления сырьевых материалов и охране окружающей среды. Информацию об утилизации и местонахождении ближайшего пункта приема вторсырья можно получить, например, в местной компании по уборке города.

8.2 Упаковка

Если Вы желаете утилизировать упаковку, обратите внимание на соответствующие предписания Вашей страны по охране окружающей среды.

9. Гарантия

При бережном обращении с прибором и соблюдении инструкции по применению производитель предоставляет гарантию на 2 года с даты приобретения прибора.

Производитель обязуется бесплатно отремонтировать прибор, если речь идет о дефекте материала или ошибках конструкции. В течение гарантийного срока мы устраняем обоснованные неисправности без выставления счета за понесенные побочные расходы. Для этого просим Вас обратиться в соответствующий сервисный центр (см. раздел „Contact addresses” на стр. 67).

Неисправности, возникшие в результате ненадлежащего обращения с прибором, нарушающего положения инструкции по применению, не устраняются. Гарантия не распространяется на износ провода и штекера.

При пересылке прибора необходимо приложить гарантийный талон или квитанцию о покупке.

Гарантийный талон необходимо заполнить сразу же при покупке. Бережно храните его. Утерянные гарантийные талоны не восстанавливаются.

При отсутствии документа, подтверждающего дату покупки, срок гарантии исчисляется с даты изготовления прибора.

9.1 Сервисный центр

Адреса сервисной службы Вы найдете в разделе „Contact addresses” на стр. 67.

Номер артикула: 10.251.010

9.2 Поставщик

Просим Вас учитывать, что приведенный ниже адрес **не является адресом сервисной службы**. Просим Вас обращаться в соответствующий сервисный центр.

МАПА ГмбХ
Индустриштрассе 21-25
27404 Цевен
Германия
www.nuk.com

10. Сертификат соответствия

Прибор удовлетворяет всем применяемым европейским директивам и соответствующим национальным положениям. Они перечислены в сертификате соответствия нормам ЕС, который можно запросить у производителя. Сертификат соответствия имеется на сайте www.nuk.com.

Vapo2in1 01-14.book Seite 57 Dienstag, 14. Januar 2014 11:31 11

Spis treści

1. Wskazówki bezpieczeństwa 58
1.1 Objaśnienie haseł 58
1.2 Wskazówki specjalne dla tego urządzenia 58
1.3 Wskazówki ogólne 58
1.4 Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym 58
1.5 Ochrona przed oparzeniem i sparzeniem 59
1.6 Dla bezpieczeństwa Twojego dziecka 59
1.7 Szkody materialne 59
2. Opis urządzenia 60
2.1 Zastosowanie 60
2.2 Zawartość opakowania 60
2.3 Dane techniczne 60
3. Elementy składowe sterylizatora parowego (patrz strona rozkładana) . . . 60
4. Przed pierwszym użyciem 60
5. Sterylizacja butelek dla niemowląt, smoczków i akcesoriów 61
5.1 Ogólne uwagi dotyczące sterylizacji 61
5.2 Odkażanie 61
6. Gotowanie produktów spożywczych na parze 62
6.1 Ogólne uwagi dotyczące gotowania potraw na parze 62
6.2 Tabela czasów gotowania 63
6.3 Gotowanie na parze 63
6.4 Równoczesne podgrzewanie kilku produktów spożywczych 63
7. Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia 64
7.1 Czyszczenie 64
7.2 Usuwanie kamienia 64
8. Utylizacja 64
8.1 Urządzenie 64
8.2 Opakowanie 65
9. Gwarancja 65
9.1 Centrum serwisowe 65
9.2 Dostawca 65
10. Deklaracja zgodności 65

Szanowni Rodzice,

Zdecydowali się Państwo na nasz sterylizator parowy, a tym samym na jakość i bezpieczeństwo. Teraz mogą Państwo łatwo i niezawodnie dezynfekować butelki wraz z akcesoriami. Zarazki chorobotwórcze zostają w ten sposób całkowicie zniszczone. Noworodek nie jest jeszcze w stanie dostatecznie się przed nimi bronić, ponieważ jego układ odpornościowy nie jest jeszcze w pełni rozwinięty.

Zdezynfekowane części mogą być natychmiast ponownie użyte.

Sterylizatora parowego Vapo 2 w 1 można również używać do gotowania na parze potraw dla dziecka, gdy zaczyna ono przyjmować pokarmy stałe. Jest to doskonała metoda zdrowego przygotowania pożywienia, ponieważ gotowanie na parze pomaga zachować wartości odżywcze pożywienia.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Gdyby zaszła taka potrzeba, kopię niniejszej instrukcji obsługi można pobrać ze strony www.nuk.com.

Życzymy Twojemu dziecku zdrowego rozwoju.

1. Wskazówki bezpieczeństwa

1.1 Objaśnienie haseł

Instrukcja obsługi zawiera następujące hasła ostrzegawcze:

Ostrzeżenie!
Wysokie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia grozi utratą zdrowia lub życia.

Uwaga!
Średnie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować szkody materialne.

Wskazówka:
Niskie ryzyko: Kwestie, które należy uwzględnić przy eksploatacji urządzenia.

1.2 Wskazówki specjalne dla tego urządzenia

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej oraz osoby nieposiadające dostatecznej wiedzy albo wystarczającego doświadczenia mogą używać tego urządzenia tylko pod opieką lub pod warunkiem, że zostały poinstruowane o bezpiecznym sposobie używania urządzenia i zrozumiały zagrożenia związane z używaniem urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel podłączeniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani używać na dworze.
- Urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania, np. gniazdka sterowanego pilotem.
- Przed podaniem pokarmu dziecku należy koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu, aby uniknąć oparzenia!
- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego.
- Nie stosować środków do szorowania ani żrących lub rysujących środków czyszczących. Można przez to uszkodzić urządzenie.

1.3 Wskazówki ogólne

- Przed użyciem przeczytajcie Państwo starannie instrukcję obsługi. Jest ona częścią składową urządzenia i musi być zawsze dostępna.
- Stosować urządzenie tylko zgodnie z opisanym przeznaczeniem “2.1 Zastosowanie” na stronie 60.
- Sprawdzić zgodność wymaganego napięcia sieciowego (patrz tabliczka identyfikacyjna na urządzeniu) z napięciem swojego gniazda sieciowego.
- Pamiętajcie Państwo o tym, że w wypadku stosowania innych akcesoriów niż tych zalecanych w tej instrukcji obsługi lub jeśli przy naprawach nie będą stosowane wyłącznie części oryginalne, zniesiona zostaje jakakolwiek odpowiedzialność i wygasają wszelkie roszczenia gwarancyjne. Dotyczy to również napraw wykonywanych przez personel niewykwalifikowany.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru, aby móc zainterweniować na wypadek, gdyby urządzenie nie działało prawidłowo.
- Po użyciu odłączyć urządzenie od sieci, aby nie uległo ono przypadkowemu włączeniu.

1.4 Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym

Ostrzeżenie! Następujące wskazówki bezpieczeństwa powinny chronić Państwa przed porażeniem prądem elektrycznym.

- W razie uszkodzenia urządzenia nie należy w żadnym wypadku go używać. Należy oddać urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu personelowi. Dane

kontaktowe znajdziesz w "Contact addresses" na stronie 67.

- W razie uszkodzenia przewodu sieciowego **14** urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Do wnętrza podstawy sterylizatora **10** nie powinna przedostać się woda lub inne płyny. Dlatego:
  – nigdy nie stosować urządzenia na dworze,
  – nigdy nie zanurzać urządzenia w płynach,
  – nie ustawiać na nim naczyń napełnionych płynem, np. garnków,
  – nigdy nie stosować w bardzo wilgotnym otoczeniu. Jeżeli jednak płyn dostanie się do urządzenia, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowany personel fachowy.
- Przed czyszczeniem urządzenia zawsze należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

1.5 Ochrona przed oparzeniem i sparzeniem

Ostrzeżenie!! Gorące powierzchnie, gorąca woda i para mogą spowodować obrażenia. Należy przestrzegać poniższych zasad:

- Nigdy nie napełniać urządzenia wodą do pełnej wysokości.
- Nie przenosić sterylizatora parowego, gdy jest on włączony.
- W czasie pracy urządzenia jego powierzchnie zewnętrzne są bardzo gorące. Z tego względu dopuszczalne jest dotykanie wyłącznie uchwytu urządzenia lub jego przełączników.
- Bezpośrednio po zakończeniu sterylizacji butelki są jeszcze bardzo gorące, dlatego też należy je wyjmować przy pomocy dołączonych szczypiec do butelek.
- Czyścić urządzenie tylko w stanie ostudzonym.

1.6 Dla bezpieczeństwa Twojego dziecka

Ostrzeżenie! Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, jakie mogą wyniknąć z korzystania z urządzenia. Dlatego dzieci powinny być trzymane z dala od tych urządzeń.

- Uważać, aby folia z opakowania nie stała się dla dziecka śmiertelną pułapką (niebezpieczeństwo uduszenia). Folia z opakowania nie jest zabawką.
- Produkty spożywcze przygotowane w sterylizatorze parowym należy spożywać bezzwłocznie; nie należy przetrzymywać ciepłego pokarmu przez dłuższy czas. Pokarmu dla niemowląt nie należy ponownie podgrzewać.

1.7 Szkody materialne

Uwaga! Aby uniknąć szkód materialnych, należy przestrzegać podanych niżej wskazówek:

- Urządzenie należy stawiać wyłącznie na równej, suchej i przeciwpoślizgowej powierzchni tak, by nie mogło się przewrócić lub zsunąć.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez napełnienia go wodą.

2. Opis urządzenia

2.1 Zastosowanie

Za pomocą sterylizatora parowego NUK Vapo 2 w 1 można sterylizować butelki dla niemowląt wraz z akcesoriami oraz delikatnie gotować jedzenie na parze.

To urządzenie nadaje się do stosowania w prywatnych gospodarstwach domowych i w podobnych miejscach, np.:

- do używania w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach pracowniczych,
- do używania w gospodarstwach rolnych,
- do używania przez klientów w hotelach, motelach i innych kompleksach mieszkalnych,
- do używania w pensjonatach podających śniadania.

Urządzenie nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej oraz do stosowania w pojazdach znajdujących się w ruchu, np. w wagonach kolejowych.

2.2 Zawartość opakowania

- 1 sterylizator parowy,
  złożony z następujących elementów:
  – miska parownika/płyta grzewcza
  – dolny kosz
  – podtrzymywacz
  – górny kosz
  – pokrywa
  – szczypce do butelek
  – podstawka ociekowa
- 1 instrukcja obsługi

3. Elementy składowe sterylizatora parowego

(patrz strona rozkładana)

1 Wylot pary
2 Pokrywa
3 Uchwyt
4 Górny kosz
5 Podtrzymywacz
6 Szczypce do butelek
7 Dolny kosz
8 Zaczepy podstawki ociekowej
9 Podstawka ociekowa
10 Miska parownika/płyta grzewcza
11 Lampka kontrolna
12 Włącznik (ze znaczkiem)
13 Wyłącznik
14 Przewód zasilający z wtyczką

Bez rysunku: Od spodu urządzenia znajduje się wnęka umożliwiająca ukrycie zwiniętego przewodu zasilającego.

4. Przed pierwszym użyciem

1. Wyjąć urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie posiada żadnych uszkodzeń.
3. Usunąć naklejone ewentualnie nalepki, za **wyjątkiem** tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia.
4. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie. Przestrzegać przy tym wskazówek podanych w punkcie “7. Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia” na stronie 64.
5. Wybrać miejsce ustawienia urządzenia, które powinno być stabilne, równe i suche.
6. Do pojemnika sterylizatora **10** (rys. **G**) wlać 90 ml wody z kranu.
7. Założyć pokrywę **2** na urządzenie.
8. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazdka sieciowego, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi.
9. Włączyć urządzenie wyłącznikiem **12** (oznaczony). Zapala się lampka kontrolna **11** (rys. **I**).

Wskazówka: Przy pierwszych nagrzewaniach może pojawić się lekka woń. Dlatego należy odpowiednio wietrzyć pomieszczenie.

10. Sterylizator parowy wyłącza się automatycznie po dezynfekcji.
11. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
12. Ponownie wyczyścić urządzenie. Przestrzegać przy tym wskazówek podanych w punkcie “7. Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia” na stronie 64.

5. Sterylizacja butelek dla niemowląt, smoczków i akcesoriów

5.1 Ogólne uwagi dotyczące sterylizacji

Bezpośrednio po urodzeniu organizm noworodka nie dysponuje jeszcze przez określony czas przeciwciałami zapewniającymi dostateczną ochronę dziecka przed drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Z tego względu ważnym warunkiem przygotowania pokarmu dla niemowlęcia jest dysponowanie smoczkami i butelkami na pokarm w pełni pozbawionymi drobnoustrojów.

Nawet niewielkie resztki pokarmu pozostawione na smoczkach i butelkach dla niemowląt mogą być łatwo przyczyną zakażeń bakteryjnych zagrażających zdrowiu dziecka.

Sterylizacja następuje w wyniku działania ciepła. Woda przekształca się w parę, a powstające ciepło szybko i niezawodnie dezynfekuje części znajdujące się wewnątrz sterylizatora. Smoczki i butelki dla niemowląt stykają się więc tylko z ciepłem i parą wodną.

A ponieważ sterylizator zużywa niewielką ilość wody do dezynfekcji, zużywa także niewiele energii elektrycznej.

5.2 Odkażanie

Ostrzeżenie! wszystkie elementy przeznaczone do odkażania należy wypłukać i usunąć wszelkie resztki pokarmu. Nawet niewielkie resztki pokarmu pozostawione na smoczkach i butelkach dla niemowląt mogą być łatwo przyczyną zakażeń bakteryjnych zagrażających zdrowiu dziecka.

Rysunki **A** do **I** przedstawiające przebieg odkażania zamieszczone zostały na rozkładanej stronie.

1. Docisnąć trzy z czterech zaczepów **8** na spodzie dolnego kosza **7** w kierunku do środka kosza. Podstawkę ociekową **9** można teraz wyjąć, ponieważ używa jej się tylko do gotowania na parze (rys. **A**).
2. Umieścić podtrzymywacz 5 w dolnym koszu **7** (rys. **B**).
3. Osłonki smoczka włożone jedna w drugą należy umieścić otworem skierowanym w dół w jednym z otworów podtrzymywacza do butelek (rys. **C**).
4. Umieścić butelki dla niemowląt dnem do góry w koszu w wolnych otworach podtrzymywacza do butelek (rys. **D**).
5. Osadzić górny kosz **4** na uchwycie dolnego kosza (rys. **E**).
6. Położyć smoczki i inne elementy wyposażenia butelek dla niemowląt na górnym koszu (rys. **F**).
7. Wlać 90 ml wody wodociągowej do miski parownika **10** (rys. **G**).

8. Umieścić napełniony kosz w urządzeniu w taki sposób, aby wygrawerowane oznaczenie było zwrócone do przełącznika (rys. **H**).
   Wskazówka: We wszystkich innych położeniach pokrywa nie ulegnie całkowitemu zamknięciu, co może spowodować uwolnienie pary wodnej i mieć wpływ na efekt sterylizacji.
9. Nałożyć pokrywę **2** na urządzenie i włożyć wtyczkę **14** do gniazda sieciowego, po czym włączyć urządzenie przyciskiem włącznika **12** (zaopatrzonym w znaczek). Powinna zapalić się lampka kontrolna **11** (rys. **I**).
10. Sterylizator parowy wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu sterylizacji.

Wskazówka:

- Czynność sterylizacji trwa ok. 15 minut.
- Prawidłowa sterylizacja jest zapewniona jedynie wówczas, gdy czynność dezynfekcji nie została przerwana lub skrócona.
- Przy zamkniętej pokrywie zawartość po dezynfekcji pozostaje sterylna do 24 godzin.
- Zalecamy stosowanie wyłącznie normalnej wody wodociągowej bez jakichkolwiek dodatków.
- Zapewnić regularne czyszczenie urządzenia z osadów kamienia, zgodnie z rozdziałem “Usuwanie kamienia” na stronie 64, aby utrzymać skuteczność działania urządzenia.

6. Gotowanie produktów spożywczych na parze

6.1 Ogólne uwagi dotyczące gotowania potraw na parze

Gotowanie na parze stanowi metodę przygotowania posiłków zapewniającą zachowanie wartościowych witamin zawartych w produktach spożywczych. W ten sposób małym nakładem pracy można szybko przygotować świeżą porcję jedzenia dla dziecka. Czas gotowania jest każdorazowo uzależniony od użytej ilości wody. Z chwilą całkowitego odparowania wody, urządzenie wyłącza się samoczynnie.

W poniższej tabeli wskazano wymagane ilości wody oraz odpowiadające im czasy przygotowania podstawowych produktów spożywczych.

Produkty spożywcze	Woda	Przybliżony czas gotowania
Jabłka	100 ml	20 min
Gruszki	100 ml	20 min
Kalafior	150 ml	30 min
Brokuły	100 ml	20 min
Groszek	100 ml	20 min
Koper włoski	100 ml	20 min
Ryby	50 ml	10 min
Mięso drobiowe	150 ml	30 min
Zielona fasolka	100 ml	20 min
Marchewka	200 ml	40 min
Ziemniaki	100 ml	20 min
Kalarepa	150 ml	30 min
Brzoskwinie	100 ml	20 min
Mięso wołowe/ wieprzowe	150 ml	30 min
Pomidory	100 ml	20 min
Cukinia	100 ml	20 min

Wskazówka: Powyższe ilości wody i czasy gotowania wyznaczone na podstawie prób mogą się nieznacznie różnić zależnie od ilości i wielkości użytych produktów spożywczych.

Przy pomocy tabeli czasów gotowania można z łatwością wyznaczyć ilość wody wymaganą do przygotowania innych produktów spożywczych.

6.2 Tabela czasów gotowania

Przybliżony czas gotowania	Ilość wody
10 min	50 ml
20 min	100 ml
30 min	150 ml
40 min	200 ml
50 min	250 ml

Należy pamiętać, że jednorazowo wolno gotować nie więcej niż 500 g produktów spożywczych.

6.3 Gotowanie na parze

Rysunki **K** do **P** przedstawiające czynność gotowania na parze zamieszczone zostały na rozkładanej stronie.

1. Osadzić podstawkę ociekową **9** od spodu na koszu **7**. Zadbać, aby wszystkie cztery zaczepy **8** całkowicie się zatrzasnęły (rys. **K**).
   Uwaga! Przed przystąpieniem do gotowania należy koniecznie osadzić podstawkę ociekową **9**, w innym bowiem wypadku krople wywaru z warzyw lub owoców mogą opadać na płytę podgrzewającą i ulegać przypaleniu.
2. Umyte i obrane produkty spożywcze należy pociąć w kostki ok. 1 cm (rys. **L**).
3. Przygotowane kostki umieścić w dolnym koszu **7** (rys. **M**).
4. Wlać wymaganą ilość wody do miski parownika **10**. Wymaganą ilość wody należy odczytać w tabeli zamieszczonej powyżej.
   Uwaga! Wodę należy wlać na dno miski parownika z płytą podgrzewającą, nie zaś do kosza z podstawką ociekową, w innym bowiem wypadku urządzenie nie włączy się (rys. **N**).
5. Osadzić kosz z produktami w urządzeniu (rys. **O**).
6. Nałożyć pokrywę **2** na urządzenie i włożyć wtyczkę **14** do gniazda sieciowego, po czym uruchomić urządzenie przyciskiem włącznika **12** (zaopatrzonym w znaczek). Powinna zapalić się lampka kontrolna **11** (rys. **P**).

Urządzenie wyłącza się samoczynnie po zakończeniu gotowania.

Ostrzeżenie! Ponieważ sterylizator parowy i wkład koszowy mogą być jeszcze gorące po zakończeniu gotowania, należy zachować ostrożność przy opróżnianiu kosza.

Istnieje możliwość przerwania gotowania przy pomocy wyłącznika **13**.

Jeśli żywność w koszu nie jest jeszcze gotowa do spożycia, należy dolać 50 ml wody i kontynuować gotowanie. Należy pamiętać, że urządzenie można włączyć po samoczynnym wyłączeniu się dopiero po przerwie wynoszącej jedną minutę.

6.4 Równoczesne podgrzewanie kilku produktów spożywczych

Istnieje także możliwość równoczesnego podgrzewania produktów spożywczych o różnych czasach przygotowania do spożycia. Należy postępować tak, jak w przykładzie podanym poniżej (po 100 g wołowiny i groszku):

1. W porównaniu z groszkiem czas przygotowania wołowiny jest dłuższy o 10 minut. Z tego względu należy najpierw włożyć do urządzenia mięso i wlać 50 ml wody, czyli ilość niezbędną do gotowania mięsa przez 10 minut (patrz tabela czasów podgrzewania). Po 10 minutach urządzenie ulega wyłączeniu.
2. Następnie należy wsypać do urządzenia groszek, wlać 100 ml wody i kontynuować gotowanie produktów przez dalsze 20 minut.
   Po upływie 20 minut oba produkty spożywcze są gotowe równocześnie, a urządzenie samoczynnie wyłączy się.

7. Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia

7.1 Czyszczenie

Ostrzeżenie! Aby uniknąć porażenia prądem, zranienia lub uszkodzenia urządzenia:

- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie zanurzać miski parownika **10** w wodzie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż urządzenie wystygnie.

Uwaga! Nie stosować środków do szorowania ani żrących lub rysujących środków czyszczących. Można przez to uszkodzić urządzenie.

Po każdorazowym użyciu urządzenia wytrzeć miskę parownika **10** i pokrywę **2** wilgotną ściereczką.

Do czyszczenia można zdjąć podstawkę ociekową **9** ze spodu kosza **7**:

- Wcisnąć trzy z czterech zaczepów **8** na spodzie wkładu koszykowego do wewnątrz kosza, jak na rysunku **A**. Umożliwi to zdjęcie podstawki ociekowej **9**.
- W celu ponownego osadzenia podstawki ociekowej **9** na koszu należy wcisnąć kosz w podstawkę ociekową, aż zatrzasną się zaczepy **8**.

Górny i dolny kosz **4** i **7**, podtrzymywacz **5**, podstawka ociekowa **9** oraz szczypce **6** nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka: Naturalne barwniki występujące w produktach spożywczych mogą powodować trwałe przebarwienia powierzchni na częściach urządzenia wykonanych z tworzywa sztucznego. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia.

7.2 Usuwanie kamienia

Zależnie od stopnia twardości wody po pewnym czasie w wyniku gotowania wody, w misce parownika sterylizatora gromadzą się osady kamienia.

Nagromadzony osad należy regularnie usuwać, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. Nagromadzone osady mogą znacznie pogorszyć wyniki przygotowania produktów spożywczych i skuteczność odkażania.

Uwaga! Nie wolno używać dostępnych na rynku odkamieniaczy, czystego octu ani jego roztworu.

1. Do usuwania kamienia zalecamy wlanie do sterylizatora 100 ml octu spożywczego i 100 ml wrzącej wody oraz pozostawienie na 30 minut w urządzeniu.

   Wskazówka: Dłuższy czas oddziaływania nie poprawia wyników usuwania kamienia, ale może trwale uszkodzić urządzenie.
2. Następnie wylać zawartość, dwukrotnie wypłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha.

8. Utylizacja

8.1 Urządzenie

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt w Unii Europejskiej należy oddać do specjalnego punktu zbiórki. Dotyczy to produktu i wszystkich oznakowanych tym symbolem części wyposażenia. Oznakowane produkty nie mogą być odprowadzane do odpadów z gospodarstw domowych, lecz muszą być oddane na składowiska zbierające produkty elektryczne oraz elektroniczne do recyklingu. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców i odciąża środowisko. W związku z tym ściśle przestrzegaj obowiązujących w kraju użytkowania przepisów dotyczących usuwania odpadów.

8.2 Opakowanie

Przy usuwaniu opakowania należy stosować się do odpowiednich krajowych przepisów.

9. Gwarancja

Producent udziela na urządzenie 2-letniej gwarancji od daty zakupu pod warunkiem prawidłowego użytkowania i przestrzegania wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Zobowiązujemy się do bezpłatnej naprawy urządzenia w przypadku wystąpienia wad materiałowych lub konstrukcyjnych. Roszczenia wykraczające poza powyższy zakres są wykluczone.

Uszkodzenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania urządzenia nie podlegają reklamacji. Przewód zasilający i wtyczka są wyłączone z gwarancji, w zakresie w jakim uległy one normalnemu zużyciu w czasie użytkowania. W przeciągu pierwszych 2 lat od daty zakupu usuwamy wady w ramach reklamacji uznanych za uzasadnione bez naliczania powstałych kosztów dodatkowych. Sprawę przejęcia kosztów należy ustalić przed naprawą.

Do przesyłki zawierającej urządzenie należy w każdym wypadku dołączyć kartę gwarancyjną lub dowód zakupu.

Brak dowodu zakupu lub brak poświadczenia daty zakupu w karcie gwarancyjnej spowoduje obciążenie nabywcy kosztami naprawy sterylizatora.

Przy zakupie prosimy o dopilnowanie, aby została wypełniona karta gwarancyjna. Wypełnioną kartę gwarancyjną należy starannie przechowywać. Nie będą wydawane duplikaty utraconych kart gwarancyjnych.

Karta gwarancyjna jest załączona na końcu niniejszej broszury.

9.1 Centrum serwisowe

Adresy serwisu można znaleźć w "Contact addresses" na stronie 67.

Nr wyrobu: 10 251 010

9.2 Dostawca

Prosimy pamiętać, że ten adres **nie jest adresem serwisu.** Skontaktować się z centrum serwisowym podanym powyżej.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Niemcy
www.nuk.com

10. Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia wymagania wszystkich obowiązujących dyrektyw europejskich i ich transpozycji do prawa krajowego. Wymienione one zostały w deklaracji zgodności WE, o której przedłożenie można poprosić producenta. Deklaracja zgodności znajduje się na stronie www.nuk.com.

(D) Garantieschein
Beachten Sie bitte die Garantiebestimmungen auf Seite 10

(GB) Warranty note
Please observe conditions of guarantee on page 19

(P) Certificado de garantia
Consulte as disposições relativas à garantia na pág. 27

(I) Certificato di garanzia
Osservate le condizioni di garanzia a pagina 36

(GR) Εγγυητική βεβαίωση
Παρακαλώ λάβετε υπόψη σας τους όρους εγγύησης στη σελίδα 46

(RUS) Гарантийный талон
Примите во внимание гарантийные условия, изложенные на стр. 55

(PL) Karta gwarancyjna
Prosimy o przestrzeganie postanowień gwarancyjnych na stronie 65

Modell	**Μοντέλο**	**Kaufdatum**	**Ημερομηνία Αγοράς**
Model	**Модель**	**Date of Purchase**	**Дата покупки**
Modèle	**Model**	**Data de compra**	**Data zakupu**
Modello		**Data di acquisto**	

Käufer
Purchaser
Cliente . . . . . .
Acquirente
Ψνομα αγοραστή . . . . . .
Покупатель
Kupujący . . . . . .

Händlerstempel
Dealer's stamp
Carimbo do vendedor
Timbro del rivenditore
Σφραγίδα καταστήματος
Штамп продавца
Pieczątka sklepu

Contact addresses

D – DEUTSCHLAND
MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
☎ +49 180 1 62 72 46
(0,04 EUR/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 Euro/Minute)

AL - ALBANIA
FloriFarma
Bul Zog 1
Tirane - Albania
Phone: +355 42 267 703
Fax: +355 42 233 157
florifarma2000@yahoo.com

BY - BELARUS
ОДО "ДегриМед"
ул.Пономаренко, 35А, к. 414
220015 г. Минск
Республика Беларусь
тел. + 375 17 201 24 96
тел. + 375 17 256 20 69
degreemed@tut.by

BiH - BOSNIA AND HERCEGOVINA
KARAKA PROMET D.O.O.
Blizanci bb
88260 Citluk
karaka@karaka-promet.com

BG - BULGARIA
Bebolino Ltd
Str. Hristo Ivanov Golemiya str.9
Sofia 1618
☎ 02 955 75 00

CZ - CZECH REPUBLIC
MAPA Spontex Volf & Co. s.r.o.
Prodašice 4
29404 Dolní Bousov
info@nuk.cz

DK - DENMARK
Tolico A/S
Kragevej 8
2970 Horsholm
☎ (+45) 45 42 53 11

EST - ESTONIA
German Products Estonia OÜ
Laki 14a- 609
10621 Tallinn - Estonia
www.gpestonia.ee / www.nuk.ee

FIN - FINLAND
Lapsekas Oy
Kaupinkatu 14
45130 Kouvola - Finland
☎ (+358) 5 3414 400
www.lapsekas.fi

GB - GREAT BRITAIN
Mapa Spontex UK Ltd.
Berkeley Business Park
Wainwright Road
Worcester WR4 9ZS
Great Britain
www.nuk.co.uk
Helpline: 0845 300 2467

GE - GEORGIA
GiSi Ltd
Tsereteli 115a
Tbilis 0119
info@gisi.ge

GR - GREECE
ΦΑΡΜΑΠΟ ΕΕ-Χ.ΤΖΗΜΟ & ΣΙΑ
Τ.Θ. 291 - ΚΑΛΟΧΩΡΙ 57009
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
☎ **2310 751 525**
Φαξ: 2310 789 621
E-mail: info@nuk.gr

HR - CROATIA
Euroalba d.o.o.
Obrtnicka 2
10000 Zagreb
www.euroalba.com
nuk@euroalba.com

HU - Hungary
For Baby Kft.
Szölöskert u. 5,
2092 Budakeszi
☎ +36 23 454 867
www.nuk-baby.hu
info@forbaby.hu

IRL - IRELAND
Intrapharma Consumer Health
Magna Business Park, Citywest Road
Dublin 24
United Drug House

I - ITALY
MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germania
www.nuk.it

LT - LITHUANIA
German Products Baltics SIA
Silzemnieki 1, Garupe
Carnikavas novads
Latvia
info@gpbaltics.lv

LV - LATVIA
German Products Baltics SIA
Silzemnieki 1, Garupe
Carnikavas novads - Latvija
☎ 67299994
www.gpbaltics.lv
info@gpbaltics.lv
Fax: 67279996

MIK - MACEDONIA
Euroalba Skopje d.o.o.
Bul. Partizanski Odredi 64 g 3/6
1000 Skopje
+389 2 30 65 717
euroja@t-home.mk
www.euroalba.com.mk
Fax 00389 2 30 91 586

N - NORWAY
Chrom as
Karoline Kristiansens vei 3
0661 Oslo
Tel. Kundeservice: 23 34 48 30
Email: kundeservice@chrom.no

Babycare AS
Postboks 5524, Voiebyen
4677 Kristiansand
www.babycare.no

PL - POLAND
BABY LAND Dariusz Staniszewski
al. Stanów Zjednoczonych 67/D7
04-028 Warszawa
biuro: ul. Trakt Brzeski 118
05-077 Warszawa-Wesoła
tel.: +48 22 773 36 76 (78, 79, 81)
www.nuk.pl

P - PORTUGAL
Representado e distribuído em Portugal por:
Laboratórios Vitória
Rua Elias Garcia,
28 - 2700-327 Amadora

RO - ROMANIA
Biochefarm International SRL
Str. Balta Albina nr. 133L, Sector 3
032622 Bucuresti, Romania
Tel.: 021 2233164
Fax: 021 2223088
E-mail: office@biochefarm.ro

RUS – RUSSIA
А.К. Хаазе
Остхандельсгезельшафт мбх
Московское представительство
ул. Дмитрия Ульянова д. 16 корп. 2
офис 391-392
117292 Москва / Россия
www.nuk-baby.ru
medical@achaase.ru

S - SWEDEN
GB Barnartiklar AB
Fågelviksvägen 18 - 20
145 53 NORSBORG
☎ 08 556 35 825
info@gbab.com; www.gbab.com
www.nuk.se

SLO - SLOVENIA
Merit international d.o.o.
Letališka c. 3c
Ljubljana
☎ +386 1 54 84 300
Fax +386 1 54 84 304
www.merit-international.si

SK - SLOVAKIA
MAPA Spontex Volf & Co. s.r.o.
Prodašice 4
29404 Dolní Bousov
Czech Republic

SRB-SERBIA
YUGLOB d.o.o.
Zrenjaninski put bb (121t)
11211 Beograd, Borca
☎ +381 11 2960-784
e-mail: office@yuglob.rs
www.yuglob.rs

UA – UKRAINE
Імпортер в Україну:
ТОВ «Моцарт Імпорт»
м. Одеса, 65074,
вул. Гайдара, 14,
тел. (0482) 305-454

NUK Vapo 2in1 Dampf-Vaporisator
- Zur zuverlässigen Desinfektion von bis zu 5 Flaschen, Saugern und Zubehör
- Methode der Heißdesinfektion auf Wasserdampfbasis ohne Chemikalien
- 1 Gerät = 2 Funktionen: ideal zum Dampfgaren von Obst, Gemüse und Fleisch
- Moderne Technik und praktische Funktionalität im jungen, zielgruppengerechten Design

NUK Vapo 2in1 Steam Steriliser
- For reliable sterilisation of up to 5 bottles, teats and accessories
- Heat sterilisation method based on steam without using chemicals
- 1 unit =2 functions: ideal for steaming of fruit, vegetables and meat
- Modern technology and practical functionality featuring young design catering for target group

Vaporizador NUK 2in1
- Para uma desinfeção fiável de um máximo de 5 biberões, chupetas e acessórios
- Método de desinfeção a quente à base de vapor de água, sem químicos
- 1 aparelho = 2 funções: ideal para cozer a vapor fruta, legumes e carne
- Tecnologia moderna e funcionalidade prática num design jovem, adequado à idade a quem se destina

Vaporizzatore NUK 2in1
- Per una disinfezione affidabile fino a 5 biberon, tettarelle ed accessori
- Metodo della termodisinfezione per mezzo di vapore acqueo, senza l'aggiunta di prodotti chimici
- 1 apparecchio = 2 funzioni: ideale anche per cuocere a vapore la frutta, la verdura e la carne
- Una tecnologia moderna ed una pratica funzionalità unite in un design giovane per i genitori di oggi

Αποστειρωτήρας NUK 2in1
- Για αξιόπιστη αποστείρωση έως και 5 μπιμπερό, θηλών και εξαρτημάτων
- Μέθοδος θερμής αποστείρωσης με υδρατμούς χωρίς χημικά
- 1 συσκευή = 2 λειτουργίες: ιδανική για βράσιμο φρούτων, λαχανικών και κρέατος με υδρατμούς
- Σύγχρονη τεχνολογία και πρακτική λειτουργικότητα με νεανικό σχέδιο

Паровой стерилизатор NUK 2 в 1
- Для надежной дезинфекции максимум 5 бутылочек, сосок и принадлежностей
- Принцип горячей дезинфекции водяным паром без использования химических средств
- 1 прибор = 2 функции: идеален для приготовления на пару фруктов, овощей и мяса
- Современная технология и практичная функциональность в сочетании с современным дизайном, отвечающим потребностям молодежной целевой группы потребителей

Sterylizator parowy NUK 2 w 1
- Do niezawodnego odkażania do 5 butelek, smoczków i akcesoriów.
- Sterylizacja za pomocą gorącej pary wodnej bez użycia środków chemicznych.
- 1 urządzenie - 2 funkcje - idealne również do gotowania na parze owoców, warzyw i mięsa.
- Nowoczesna technologia i praktyczne funkcje połączone z nowoczesnym wzornictwem adresowanym do wymagających użytkowników.

MAPA GmbH
Industriestraße 21-25
27404 Zeven
Germany
www.nuk.com

REV 400/01-2014

NUK is a registered trademark of MAPA GmbH/Germany